Hofer

Da bin ich mir sicher.

Bedienungsanleitung | Mode d'emploi | Istruzioni per l'uso | Használati útmutató

MIT SCHNELL START ANLEITUNG

KITCHENWARE

Dampfgarer

Autocuiseur | Vaporiera | Párolókészülék

MANUAL DEVELOPED IN GERMANY
hanse control
myhansecontrol.com
User-friendly Manual
ID: #05007

Produkt Info

www.hofer-service.at

+ VIDEO

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht‘s

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.*

Produkt
Info

www.hofer-service.at

+ VIDEO

Ihr Hofer Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.hofer-service.at.

* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

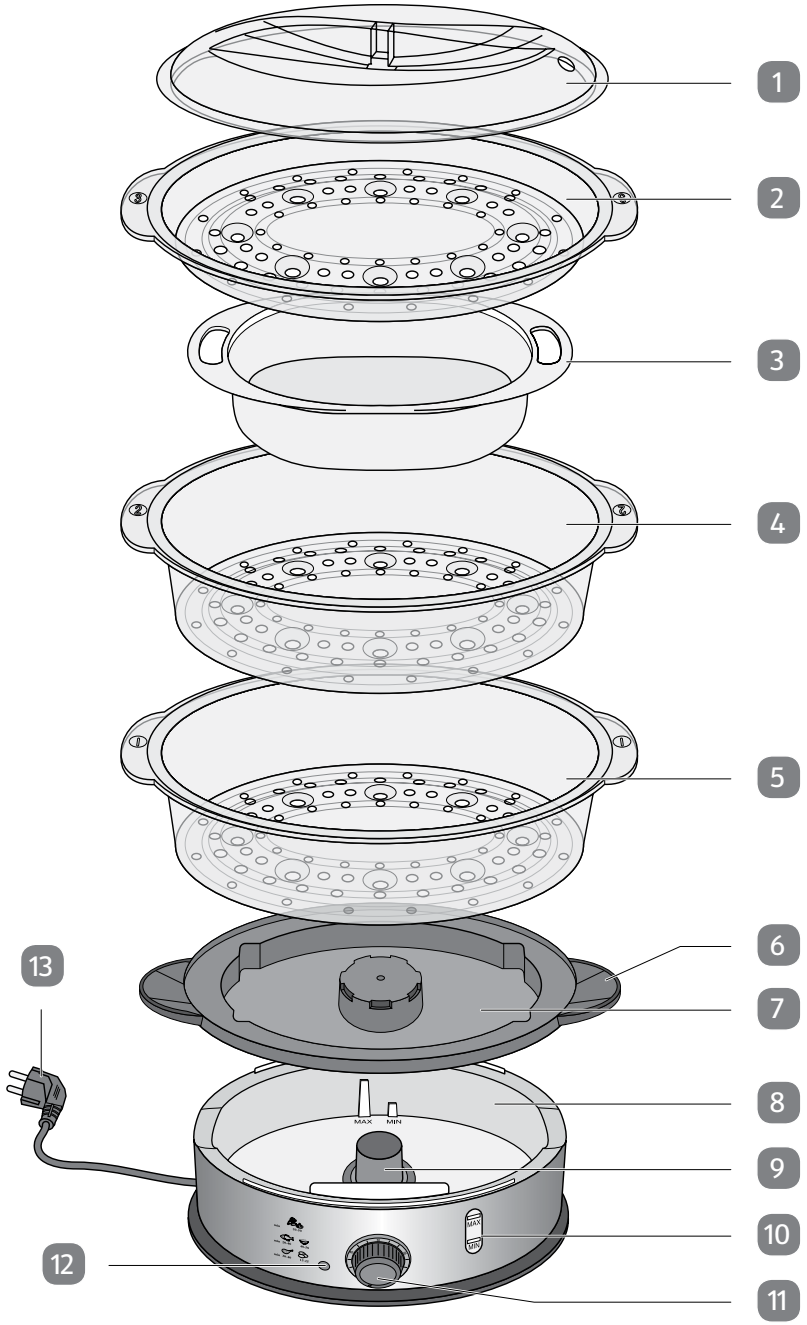
Inhaltsverzeichnis

Übersicht **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Anleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
SCHNELLSTART-ANLEITUNG **8**
Sicherheit **10**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 10
Sicherheitshinweise 10
Erstinbetriebnahme **15**
Gerät und Lieferumfang prüfen 15
Grundreinigung 15
Aufstellort 16
Gerät benutzen **16**
Wasser einfüllen 17
Gerät zusammenbauen 17
Gargut vorbereiten und einfüllen 18
Garen 18
Garvorgang abbrechen 19
Wasser nachfüllen 19
Zubereitungshinweise **20**
Reinigung **24**
Wasserbehälter und Verdampfer entkalken 25
Gerät aufbewahren **25**
Technische Daten **26**
Konformitätserklärung **26**
Entsorgung **26**
Verpackungsentsorgung 26
Altgeräteentsorgung 26
Garantie **27**
GARANTIEKARTE - AT 27
Garantiebedingungen 28
GARANTIEKARTE - CH 29
Garantiebedingungen 30

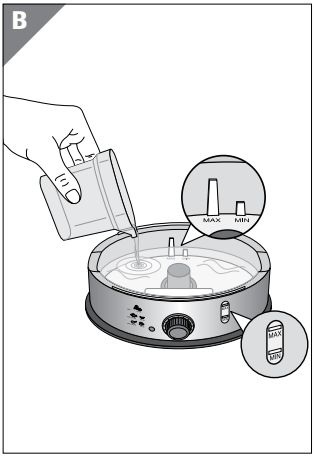
Français **31**
Italiano **57**
Magyar **83**

Dok./Rev.-Nr. 1410-00909 20140520

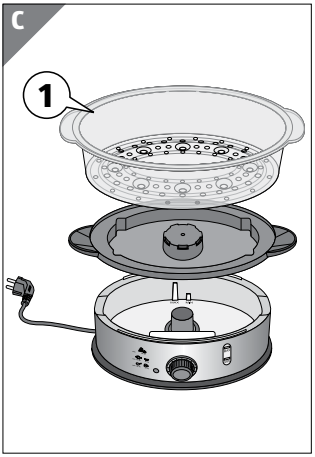
A



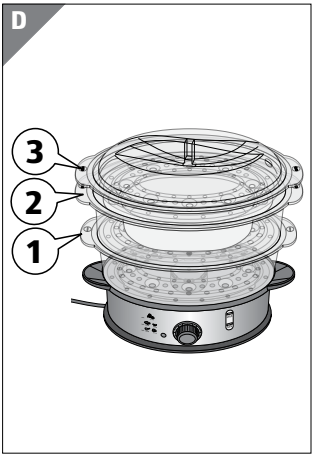
B


MAX
MIN
MAX
MIN

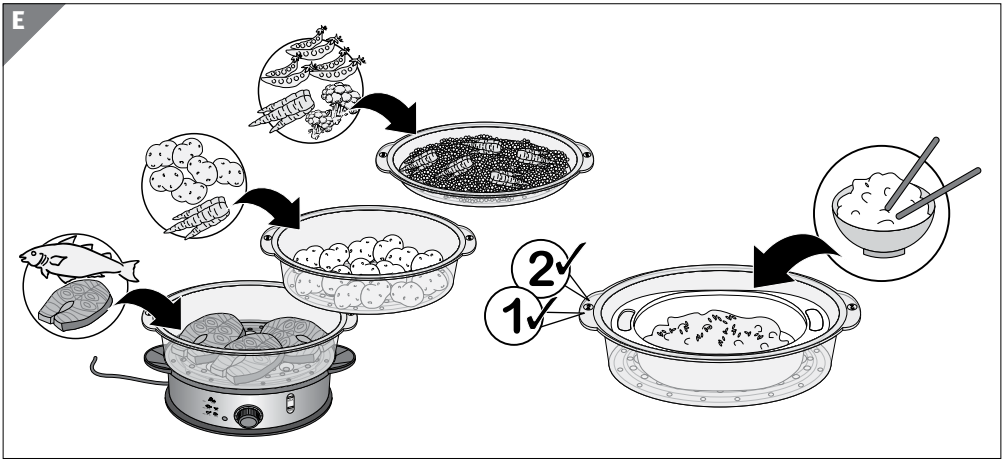
C


1

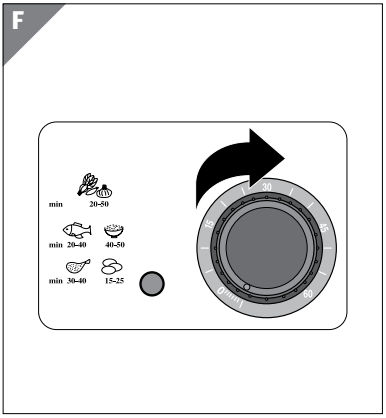
D


3
2
1

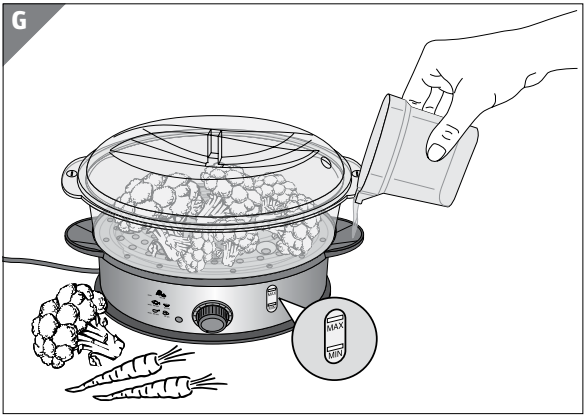
E


2
1

F


min 20-50
min 20-40
40-50
min 30-40
15-25

G


MAX
MIN

Lieferumfang/Geräteteile

1. Deckel mit Dampfaustrittsöffnungen
2. Gargefäß 3
3. Reis-Garschale
4. Gargefäß 2
5. Gargefäß 1
6. Einfüllöffnungen zum Wasser nachfüllen
7. Tropfschale
8. Basisstation mit Wasserbehälter
9. Verdampfer
10. Wasserstandsanzeige
11. Drehregler zum Einstellen der Garzeit
12. Betriebskontrollleuchte
13. Netzstecker

Allgemeines

Anleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Gerät. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und auf der Verpackung verwendet.

GEFAHR! Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

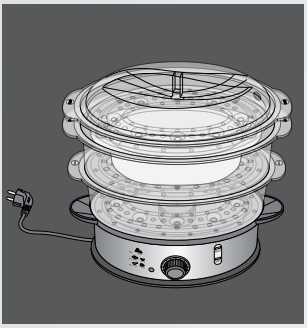
WARNUNG! Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT! Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS! Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

SCHNELL-START-ANLEITUNG!

In sieben einfachen Schritten zum erfolgreichen Dampfgaren:

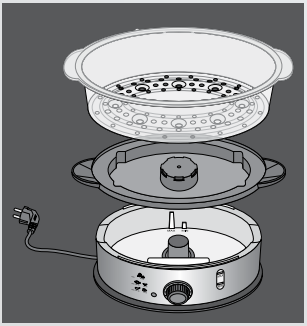


1. Gerät reinigen

- Vor dem ersten Gebrauch und nach längerer Nichtverwendung sollten Sie das Grundgerät, die Gargefäße und den Deckel gründlich reinigen und abtrocknen.
  Siehe auch Kapitel „Reinigung“ in dieser Bedienungsanleitung.

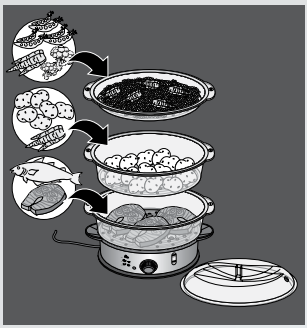
2. Wasser einfüllen

- Füllen Sie frisches, kaltes Trinkwasser bis maximal zur Markierung **MAX** in den Wasserbehälter ein.



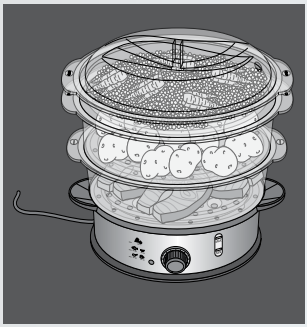
3. Gerät zusammensetzen

- Legen Sie die Tropfschale auf die Basisstation.
- Wählen Sie die benötigte Anzahl an Gargefäßen aus und bereiten Sie das Gargut vor.



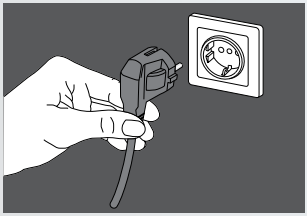
4. Vorbereitetes Gargut einfüllen

- Legen Sie das gefrorene oder frische, geputzte und klein geschnittene Gargut in die Gargefäße.
- Große Stücke mit langen Garzeiten gehören in das untere Gargefäß.
- Feinere Gemüsesorten in die Mitte legen.
- Zartes Blattgemüse in das oberste Gargefäß geben.



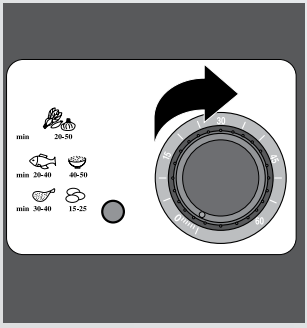
5. Gargefäße anordnen

- Stellen Sie alle befüllten Gargefäße übereinander auf die Tropfschale. Achten Sie darauf, dass die Gefäße nur in der richtigen Reihenfolge von 1 – 3 übereinander passen. Die Nummern befinden sich auf den Griffen.
- Legen Sie zum Schluss den Deckel rauf.



6. Netzstecker einstecken

- Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose.



7. Gardauer einstellen – Garen

- Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Gardauer ein. Das Gerät wird dadurch gleichzeitig eingeschaltet und die Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab. Es ertönt ein Signalton und die Betriebskontrollleuchte erlischt.
- Sie können das Gargut nun entnehmen.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist ausschließlich zum Dampfgaren von Gemüse, Reis, Fisch usw. vorgesehen. Es ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können. Der Drehregler trennt das Gerät nicht vom Netz.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.

- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder das Gerät noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Anschlusskabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Anschlusskabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Gerät hineinstecken.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

Der Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße und der Deckel werden während des Betriebs heiß!

- Berühren Sie den Verdampfer und die Gargefäße während des Betriebs niemals mit bloßen Fingern. Benutzen Sie Kochhandschuhe oder Topflappen.
- Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät: Brandgefahr!
- Aus den Dampfaustrittsöffnungen tritt heißer Dampf aus! Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhänge.
- Beachten Sie, dass aus dem Gerät auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!

WARNUNG!
Verbrühungsgefahr!
Während des Gebrauchs des Geräts tritt heißer Dampf aus.

- Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Dampf während des Garvorgangs, beim Wiederauffüllen des Wassertanks und wenn der Deckel geöffnet ist.
- Kippen oder bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebes, da andernfalls heißes Wasser auslaufen könnte.
- Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Wassertank während des Betriebes überläuft oder sich Pfützen unter dem Gerät bilden.
- Heben Sie den Deckel immer so an, dass der Dampf nicht in Ihre Richtung austreten kann.
- Öffnen Sie nicht den Deckel, während das Wasser kocht.
- Überfüllen Sie den Wassertank nicht, da sonst eventuell kochendes Wasser herausspritzen kann.

HINWEIS!
Gefahr von Sachschäden!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Auf jeder Seite des Geräts müssen mindestens 20 cm, über dem Gerät mindestens 1 m freier Platz bleiben.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z.B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Setzen Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum Temperaturen von unter 0 °C aus. Evtl. gefrorenes Restwasser kann das Gerät beschädigen.

- Nehmen Sie das Gerät nie unbefüllt in Betrieb.
- Füllen Sie nur frisches, kaltes Trinkwasser und keine anderen Flüssigkeiten oder Aromen in den Wasserbehälter.
- Beachten Sie, dass die Oberflächen-Beschichtungen von Möbeln manchmal chemische Zusätze enthalten, welche die Gummifüße des Geräts angreifen können. Auf diese Weise können Rückstände auf der Möbeloberfläche entstehen. Legen Sie daher eine hitze- und wasserunempfindliche Unterlage unter das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenoberschränken o. Ä. auf. Durch den austretenden Dampf können diese beschädigt werden.
- Tauchen Sie die Basisstation zum Reinigen niemals in Wasser, stellen Sie sie nie in eine Spülmaschine und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Garbehälter, die Reisschale und den Deckel ausschließlich für den Dampfgarer. Stellen Sie die Teile nie auf Öfen oder in die Mikrowelle. Sie können sich andernfalls verformen oder anderweitig beschädigt werden.
- Nicht in die Spülmaschine stellen. Keines der Geräteteile ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Geräts Risse oder Sprünge haben oder sich nach einer Überhitzung verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

WARNUNG!
Gesundheitsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Gesundheitsschäden führen.

– Lassen Sie beim ersten Gebrauch, nach dem Entkalken und nach längerem Nichtgebrauch eine komplette Wasserfüllung erhitzen. Schütten Sie das Wasser danach aus hygienischen Gründen weg.

Erstinbetriebnahme

Gerät und Lieferumfang prüfen

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
2. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob das Gerät oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Grundreinigung

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
- Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Geräts wie im Kapitel Reinigung beschrieben.

WARNUNG!
Kurzschlussgefahr!
In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

– Tauchen Sie die Basisstation niemals unter Wasser.
– Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

WARNUNG!
Gefahr durch Fehlbedienung!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Gesundheitsschäden führen.

– Keine ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

– Nicht in die Spülmaschine stellen. Keines der Geräteteile ist spülmaschinengeeignet.

1. Netzstecker 13 ziehen.
2. Basisstation mit Wasserbehälter 8 mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch abwischen und die anderen Teile gründlich mit mildem Spülmittel waschen. Danach vollständig trocknen.
3. **Vor dem ersten Gebrauch mit Lebensmitteln den Dampfgarer bitte unbedingt 3 x 30 Minuten nur mit Wasser und ohne Lebensmittel betreiben. Schütten Sie verbliebenes Restwasser jeweils weg.**

Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene, wasser- und wärmeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht kippen kann.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass austretender Wasserdampf frei nach oben entweichen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf oder neben einem Gas- oder Elektroherd oder einer anderen Wärmequelle auf.
- Lassen Sie das Gerät nie in Räumen mit Temperaturen unter 0° C stehen. Restflüssigkeiten könnten gefrieren und Schäden verursachen.

Gerät benutzen

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!
Das Gerät, insbesondere der Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße und der Deckel werden während des Betriebs heiß!

– Berühren Sie den Verdampfer 9, die Tropfschale 7, die Gargefäße 2, 3, 4, 5 und den Deckel 1 während des Betriebs niemals mit bloßen Fingern. Benutzen Sie Topflappen.

WARNUNG!
Verbrühungsgefahr!
Aus den Dampfaustrittsöffnungen im Deckel tritt während des Betriebs heißer Dampf aus! Auch unter dem Deckel kann während des Betriebs heißer Dampf hervorquellen.

- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt mit dem heißen austretenden Dampf!
- Heben Sie den Deckel immer so an, dass der Dampf nicht in Ihre Richtung austreten kann.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist!

Wasser einfüllen

WARNUNG!
Gefahr durch Fehlbedienung!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Wasserbehälter 8 höchstens bis zur Markierung **MAX** füllen.
- Nur kaltes Trinkwasser, keine anderen Flüssigkeiten oder Zutaten in den Wasserbehälter füllen.

1. Mindestens 0,35 l , maximal 1 l kaltes Trinkwasser in den Wasserbehälter 8 füllen. **(Abb. B)**

Gerät zusammenbauen

1. Tropfschale 7 auf den Wasserbehälter 8 setzen **(Abb. C)**.
2. Gargefäß 1 5 auf die Tropfschale 7 setzen **(Abb C)**.

HINWEIS!
Die Gargefäße haben unterschiedliche Durchmesser. Immer auf die richtige Reihenfolge und den korrekten Sitz der Gargefäße achten, da sonst keine optimale Funktion gewährleistet ist **(Abb. D)**.

3. Bei größeren Mengen oder unterschiedlichem Gargut zusätzlich Gargefäße 2 4 und 3 2 aufsetzen **(Abb D)**.
4. Reis-Garschale 3 nur in Gargefäß 1 oder 2 verwenden **(Abb. E)**.
5. Zuoberst immer den Deckel 1 aufsetzen.

Gargut vorbereiten und einfüllen

WARNUNG!
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung des Geräts führen.

– Niemals Kochbesteck aus Metall oder andere harte oder scharfkantige Materialien im Dampfgarer verwenden, um die Kunststoffbauteile nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Niemals im Dampfgarer schneiden oder mit harten, scharfkantigen Gegenständen kratzen.

- Nur frisches oder gefrorenes Gemüse verwenden. Keine verdorbenen Lebensmittel einfüllen.
- Gemüse und Reis vor dem Einfüllen gründlich waschen.
- Größere Stücke vor dem Garen in kleinere Stücke zerteilen oder zerschneiden. Die zu garenden Stücke sollten möglichst gleich groß sein.
- Reis immer in die Reis-Garschale 3 einfüllen. Mindestens soviel Wasser dazugeben, dass der Reis bedeckt ist (max. jedoch 0,75 l).
- Zu Mengen und Garzeiten verschiedener Lebensmittel siehe „Zubereitungshinweise".
- Gargut erst nach Ende des Garvorgangs würzen.
- Gargefäße nicht überfüllen. Die Dampföffnungen dürfen nicht blockiert sein, damit der Dampf frei zirkulieren kann.

Garen

1. Netzstecker 13 in eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose stecken.
2. Drehregler 11 auf die gewünschte Garzeit einstellen **(Abb. F)** – die Betriebskontrollleuchte 12 leuchtet und die eingebaute Zeitschaltuhr tickt. Am Ende des Garvorgangs schaltet das Gerät ab und es ertönt ein kurzer Klingelton.

HINWEIS!
Wenn das Wasser bereits vor Ende der eingestellten Zeit verdampft ist, schaltet sich der Verdampfer aus Sicherheitsgründen ab. Die Zeitschaltuhr läuft trotzdem bis zum Ende weiter. Füllen Sie daher Wasser durch die Einfüllöffnungen in den Griffen der Tropfschale nach, wenn die Wasserstandsanzeige **MIN** anzeigt **(Abb. G)**.

3. Nehmen Sie die Gargefäße mit Topflappen vorsichtig vom Gerät und öffnen Sie den Deckel ebenfalls mit einem Topflappen, so dass der heiße Dampf nicht in Ihre Richtung austreten kann.
4. Netzstecker 13 ziehen.

HINWEIS!
Sie können die Garzeit durch Drehen des Drehreglers im oder gegen den Uhrzeigersinn jederzeit verlängern oder verkürzen.

Garvorgang abbrechen

1. Drehregler 11 bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen – Betriebskontrollleuchte 12 erlischt, die Zeitschaltuhr hört auf zu ticken und es ertönt ein kurzer Klingelton.
2. Netzstecker 13 ziehen.

Wasser nachfüllen

WARNUNG!
Verbrühungsgefahr!
Aus den Öffnungen zum Nachfüllen von Wasser kann während des Betriebs heißer Dampf austreten!

- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Griffe der Tropfschale 7 mit der bloßen Hand und fassen Sie nicht darüber.
- Wasserbehälter 8 höchstens bis zur Markierung **MAX** in der Wasserstandsanzeige 10 füllen.

Um bei Bedarf während eines Garvorgangs Wasser nachzufüllen:

1. Wasser in ein Gefäß (z.B. Meßbecher) füllen.
2. Aus dem Gefäß vorsichtig Wasser in eine der Einfüllöffnungen 6 in den Griffen der Tropfschale 7 nachfüllen.

Zubereitungshinweise

Reis:

1. Es gibt verschiedene Reissorten. Halten Sie sich an die individuelle Kochanleitung einer jeden Sorte.
2. Geben Sie den Reis und das Wasser genau abgemessen in die Reis-Garschale. Legen Sie den Deckel auf, und schalten Sie den Dampfgarer ein.
3. Prüfen Sie zur für jede Sorte festgelegten Mindestzeit, ob der Reis einheitlich gar ist. Rühren Sie den Reis um.
4. Wenn Sie den Reis prüfen/umrühren, achten Sie darauf, dass kein Kondenswasser in die Reis-Garschale tropft. Es verändert Qualität und Geschmack des Reises.
5. Nach dem Dämpfen kann der Reis mit Salz, Pfeffer oder Butter gewürzt werden.

Reissorte	**Zusammen in Reis-Garschale**		**Ungefähre Zeit**
	Reismenge	**Wasser**	**(Minuten)**
Brauner Reis			
- Normal	1/2 Tasse	1 Tasse	42 – 45
- Halbgar („Parboiled“)	1 Tasse	1 ½ Tassen	45 – 50
Mix aus Langkorn und wildem Reis			
- Normal	1 Tasse	1 ½ Tassen	56 – 58
- Schnellkochreis	1 Tasse	1 ¾ Tassen	18 – 20
Instantreis	1 Tasse	1 ½ Tassen	12 – 15
Weißer Reis			
- Normal	1 Tasse	1 ½ Tassen	45 – 50
- Langkorn	1 Tasse	1 2/3 Tassen	50 – 55

Gemüse/Obst:

1. Waschen Sie das Gemüse gründlich sauber, schneiden Sie die Stengel ab. Säubern, schälen oder zerhacken Sie es je nach Bedarf. Kleinere Stücke dämpfen schneller als große.
2. Menge, Qualität, Frische und Größe/Einheitlichkeit, Temperatur von eingefrorenen Speisen können die Dämpfzeit beeinflussen. Die Wassermenge und die Kochzeit sind variabel, je nach gewünschtem Ergebnis.
3. Gefrorenes Gemüse sollte vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Gemüse-/Obstart	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Artischocken, ganz	4 ganze Stücke	30 – 32
Spargel, Spitzen	500 g	12 – 14
Bohnen		
- Grün/Wachs	250 g	12 – 14
- geschnitten oder ganz	500 g	20 – 22
- dicke Bohnen	500 g, enthülst	12 – 13
Rote Beete	500 g, geschnitten	25 – 28
Broccoli, Spitzen	500 g	20 – 22
Rosenkohl	500 g	24 – 26
Weißkohl	500 g, geschnitten	16 – 18
Sellerie	250 g, in Scheiben	14 – 16
Karotten	500 g, in Scheiben	18 – 20
Blumenkohl, ganz	500 g	20 – 22
Mais am Kolben	3 – 5 Kolben	14 – 16
Aubergine	500 g	16 – 18
Champignons, ganz	500 g	10 – 12
Zwiebeln	250 g, in dünnen Scheiben	12 – 14
Paprika, ganz	bis zu 4 mittelgr. (ungef.)	12 – 13
Kartoffeln	ca. 500 g	30 – 32
Steckrübe	1 mittelgroße, gewürfelt	28 – 30
Spinat	250 g	14 – 16
Kürbis	500 g	16 – 18
Rüben	500 g, in Scheiben	20 – 22
gefrorenes Gemüse	285 g	28 – 50
Äpfel	500 g, in Stücken	10 – 15
Birnen	500 g, in Stücken	10 – 15

Fisch und Meeresfrüchte:

1. Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten gelten für frische, gefrorene und aufgetaute Meeresfrüchte und Fisch. Reinigen und säubern Sie die frischen Meeresfrüchte und den Fisch vor dem Dämpfen.
2. Fast alle Fisch- und Meeresfruchtsorten sind sehr schnell gar. Dämpfen Sie kleine Portionen oder die angegebenen Mengen.
3. Große und kleine Muscheln und Austern öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Prüfen Sie die Schalen, um ein Verkochen zu vermeiden. Verzehren Sie keinesfalls Muscheln, deren Schale sich nach dem Garen nicht geöffnet hat, um eine eventuelle Fischvergiftung zu vermeiden!
4. Fischfilet können Sie auch in der Reis-Garschale dämpfen.
5. Stellen Sie entsprechende Dämpfzeiten ein.

Fisch/Meeresfrüchte	**Gewicht oder Stückzahl**	**Ungefähre Zeit (Minuten)**
Große Muscheln in Schale	500 g	10 – 12
Krabben	250 g	20 – 22
Hummer		
- Schwanz	2 – 4	16 – 18
- zerschnitten	500 – 600 g	18 – 20
Kleine Muscheln		
(frisch in der Schale)	500 g	14 – 16
Austern (frisch in der Schale)	1.500 g	18 – 20
Kammuscheln (frisch)	500 g	16 – 18
Garnelen		
- mittelgroß in Schale	500 g	10 – 12
- groß/supergroß in Schale	500 g	16 – 18
Fisch		
- ganz	250 – 375 g	10 – 12
- Filet	500 g	10 – 12
- Steak	500 g, 2,5 cm dick	16 – 18

Fleisch:

Fleischsorte	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Rind		
- Stücke	500 g	28 – 30
- Hamburger/Frikadellen	500 g	16 – 18
- Hackbällchen	500 g	22 – 24
Huhn		
- Stücke/Scheiben	2 – 4	24 – 26
Lamm		
- Stücke/Scheiben	500 g	26 – 28
Schwein		
- Stücke/Scheiben	500 g	26 – 28
Hot Dog/Würstchen	500 g	14 – 18

Eier:

Art	Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
In der Schale		
- weichgekocht	1 – 12	15 – 18
- hartgekocht	1 – 12	19 – 22
Pochiert 1. Schritt: 2 Tassen Wasser in Reis-Garschale geben; dämpfen, um Wasser zu erhitzen. 2. Schritt: Ei aufschlagen und Inhalt in kleine Schüssel geben, Schüssel in die Reis-Garschale mit heißem Wasser stellen, bis Ei pochiert ist.		 7 – 8 7 – 8
Rührei 6 Eier miteinander verrühren und zusammen mit 2 Esslöffeln Milch in Reis-Garschale geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Während der ersten Minuten der Kochzeit Eier verrühren.		 20 – 22

Reinigung

WARNUNG!
Kurzschlussgefahr!
In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Basisstation 8 niemals unter Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.
- Keine ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!
Das Gerät, insbesondere der Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße und der Deckel werden während des Betriebs heiß!

- Lassen Sie vor jeder Reinigung das Gerät **vollständig** abkühlen!

HINWEIS!
Gefahr durch Fehlbedienung!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Reinigen Sie den Dampfgarer nach jedem Gebrauch. Reste von Gargut könnten an den Gargefäßböden festkleben und die Dampföffnungen verstopfen.
- Keine ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Nicht in die Spülmaschine stellen. Keines der Geräteteile ist spülmaschinengeeignet.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Drehen Sie dabei den Drehregler zum Einstellen der Garzeit 11 bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
2. Ziehen Sie den Netzstecker 13.
3. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
4. Gießen Sie gegebenenfalls das Restwasser aus dem Wasserbehälter 8 und der Tropfschale 7 aus.

5. Wischen Sie die Basisstation mit Wasserbehälter 8 mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch ab und waschen Sie die anderen Teile gründlich mit mildem Spülmittel. Trocknen Sie danach die Geräteteile vollständig ab.

Wasserbehälter und Verdampfer entkalken

WARNUNG!
Verletzungs- und Verätzungsgefahr!
Beim Heiß-Entkalken können giftige Dämpfe entstehen!

– Entkalten Sie den Wasserbehälter 8 und Verdampfer 9 **niemals**, wenn sie heiß sind! Verwenden Sie **ausschließlich** solche Entkalker, die zum Entkalken in kaltem Zustand geeignet sind!

- Abhängig von der örtlichen Wasserhärte den Wasserbehälter 8 und Verdampfer 9 von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Entkalker, der zum Entkalken in kaltem Zustand geeignet ist, entkalken. Richten Sie sich nach den Anweisungen des Entkalker-Herstellers.

Gerät aufbewahren

HINWEIS!
Gefahr von Sachschäden!
In das Gehäuse eingedrungene Feuchtigkeit kann das Gerät beschädigen.

– Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren und/oder harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile!
– Gerät und alle Einzelteile müssen vor dem Verstauen vollständig trocken sein!
– Netzkabel nicht knicken!

Technische Daten

Typ:	XJ-11102
Versorgungsspannung:	230 V ~ / 50 Hz
Leistung:	800 W
Schutzklasse:	I
Gewicht:	ca. 1,9 kg
Abmessungen:	ca. 355 x 230 x 350 mm
Artikelnummer:	38558

Konformitätserklärung

CE Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgeräteentsorgung

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

GARANTIEKARTE - AT

Serviceadresse(n):	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
Hotline:	+43-7242-55947-630 Mo – Fr von 8 bis 12 Uhr
Hersteller-/Importeurbezeichnung:	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
E-Mail:	vhumer@psm.co.at
Produktbezeichnung:	Dampfgarer
Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:	XJ-11102
Artikelnummer:	38558
Aktionszeitraum:	09/2014
Firma und Sitz des Verkäufers:	HOFER KG Hofer-Straße 2 A-4642 Sattledt

Fehlerbeschreibung: .....

.....

.....

Name des Käufers: .....

PLZ/Ort: ..... Straße: .....

Tel.Nr./E-Mail: .....

Unterschrift:

Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware.
Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich.
Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,

circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per E-Mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z. B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

GARANTIEKARTE - CH

Serviceadresse(n):	STR Garantie-Service Industriestraße 2 CH-8903 Birmensdorf
Hotline:	+41-44-737 08 70
Hersteller-/Importeurbezeichnung:	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
E-Mail:	str.garantieservice@gmail.com
Produktbezeichnung:	Dampfgarer
Produkt-/ Herstellerkennzeichnungsnummer:	XJ-11102
Artikelnummer:	38558
Aktionszeitraum:	09/2014
Firma und Sitz des Verkäufers:	ALDI SUISSE AG Niederstettenstrasse 3 CH-9536 Schwarzenbach SG

Fehlerbeschreibung: .....

.....

.....

Name des Käufers: .....

PLZ/Ort: ..... Straße: .....

Tel.Nr./E-Mail: .....

Unterschrift:

Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,

circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per E-Mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z. B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Répertoire

Vue d'ensemble **4**
Utilisation **5**
Contenu de la livraison/Composants **32**
Codes QR **33**
Généralités **34**
Lire et conserver le mode d'emploi 34
Explication des symboles 35
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE **36**
Sécurité **38**
Utilisation conforme aux prescriptions 38
Consignes de sécurité 38
Première mise en service **43**
Vérifier l'appareil et le contenu de la livraison 43
Nettoyage à fond 43
Lieu de montage 44
Utiliser l'appareil **44**
Verser l'eau 45
Assembler l'appareil 45
Préparer les aliments et les verser 46
Faire cuire 46
Interrompre la cuisson 47
Rajouter de l'eau 47
Conseils de préparation **48**
Nettoyage **52**
Détartrer le réservoir d'eau et le générateur de vapeur 53
Ranger l'appareil **53**
Données techniques **54**
Déclaration de conformité **54**
Élimination **54**
Élimination de l'emballage 54
Élimination des appareils usagés 54
Garantie **55**
BON DE GARANTIE 55
Conditions de garantie 56

Contenu de la livraison/Composants

1. Couvercle avec ouvertures d'échappement de la vapeur
2. Récipient de cuisson 3
3. Bol de cuisson du riz
4. Récipient de cuisson 2
5. Récipient de cuisson 1
6. Ouvertures de remplissage pour rajouter de l'eau
7. Passoire
8. Station de base avec réservoir d'eau
9. Générateur de vapeur
10. Indicateur de niveau d'eau
11. Bouton de réglage rotatif pour régler le temps de cuisson
12. Voyant lumineux de fonctionnement
13. Fiche de secteur

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'informations sur les produits, de pièces de rechange ou d'accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet*.
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Hofer.*

Votre portail de services Hofer

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Hofer sous www.hofer-service.at.

* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire et conserver le mode d'emploi

Ce mode d'emploi fait partie de cet appareil. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser l'appareil. Le non respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou dommages sur l'appareil.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays!

Conserver ce mode d'emploi pour des utilisations futures Si vous transmettez l'appareil à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur l'appareil et sur l'emballage.

DANGER! En cas de non-respect de l'avertissement, il y a menace de danger immédiat pouvant causer de graves blessures voire même la mort.

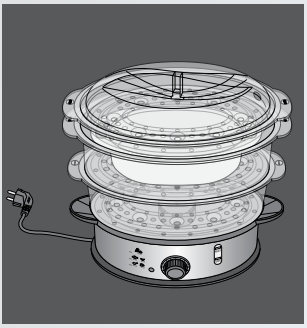
AVERTISSEMENT! En cas de non-respect de l'avertissement, il y a menace possible de danger pouvant causer de graves blessures voire même la mort.

PRÉCAUTION! En cas de non-respect de l'avertissement, il y a menace possible de danger qui pourrait causer de légères blessures ou des dommages matériels.

SIGNALISATION! Ces remarques vous donnent des informations supplémentaires utiles pour l'assemblage et le fonctionnement.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE!

En sept étapes simples pour réussir une cuisson à la vapeur:

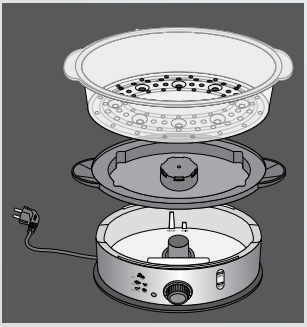


1. Nettoyer l'appareil

- Avant la première utilisation et après une longue période sans utilisation, il faut nettoyer et sécher à fond à la main le réservoir d'eau et les récipients de cuisson.
  Voir aussi le chapitre «Nettoyage» de ce mode d'emploi.

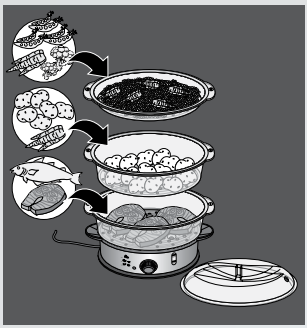
2. Verser l'eau

- Versez de l'eau potable propre et froide jusqu'à la marque **MAX** dans le réservoir d'eau.



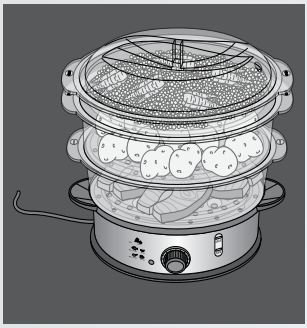
3. Assembler l'appareil

- Posez la passoire sur la station de base.
- Choisissez le nombre nécessaire de récipients de cuisson et préparez les aliments à cuire.



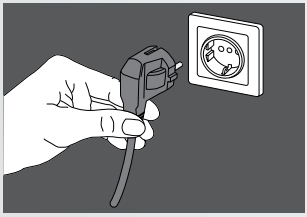
4. Verser les aliments préparés

- Dans les récipients de cuisson, placez les aliments congelés ou frais, nettoyés et coupés en petits morceaux.
- Les gros morceaux nécessitant un long temps de cuisson se mettent dans le récipient du bas.
- Les sortes de légumes plus fins se placent dans le récipient du centre.
- Les légumes en feuilles se mettent dans le récipient du haut.



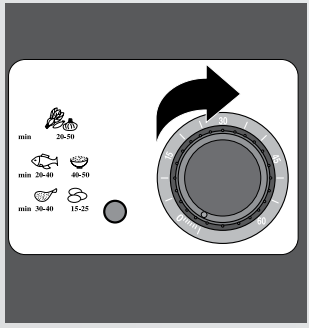
5. Disposer les récipients de cuisson

- Placez tous les récipients de cuisson l'un au-dessus de l'autre sur la passoire. Veillez à ce que les récipients soient correctement superposés dans l'ordre de 1 à 3. Les numéros se trouvent sur les poignées.
- Pour terminer, placez le couvercle.



6. Brancher la fiche de secteur

- Branchez la fiche de secteur dans une prise électrique facilement accessible.



7. Régler la durée de cuisson – cuire

- Avec le bouton de réglage rotatif, réglez la durée de cuisson souhaitée. L'appareil est en même temps mis en marche et le voyant lumineux de fonctionnement s'allume.
- Après écoulement du temps de cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement. Un signal sonore retentit et le voyant lumineux de fonctionnement s'éteint.
- Vous pouvez maintenant retirer les aliments cuits.

Sécurité

Utilisation conforme aux prescriptions

L'appareil est conçu pour cuire à la vapeur des légumes, du riz, du poisson etc. L'article est exclusivement destiné à un usage privé. Il ne convient pas à un usage commercial, ni à une utilisation en plein air ou dans des véhicules roulant ou des bateaux.

Utilisez cet article uniquement comme la description de ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme aux prescriptions et peut provoquer des dommages matériels voire corporels.

Le fabricant ou le revendeur n'est en rien responsable des dommages causés par une utilisation erronée ou non conforme aux prescriptions.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution!
Une installation électrique défectueuse ou une trop forte tension du secteur peuvent causer une électrocution.

- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique lorsque la tension du secteur correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique bien accessible pour que vous puissiez la débrancher rapidement en cas de dysfonctionnement. Le bouton de réglage rotatif ne coupe pas l'appareil du secteur!
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche de secteur sont défectueux.
- Lorsque le câble électrique de l'appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant ou par son service après-vente ou par une personne ayant les mêmes qualifications.
- N'ouvrez pas le boîtier, mais laissez un spécialiste effectuer les réparations. Pour ce faire, veuillez vous adresser à un atelier spécialisé. Toute exigence de responsabilité ou de garantie est caduque si vous effectuez vous-même des réparations, si vous

effectuez un branchement erroné ou si vous faites une erreur de manipulation.
- Pour les réparations, ne pourront être utilisées que des pièces correspondant aux données d'origine de l'appareil.
- Dans cet appareil se trouvent des pièces électriques et mécaniques qui sont indispensables comme protection contre différentes sources de danger.
- Ne plongez ni la station de base ni le câble d'alimentation ou encore la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne saisissez jamais la prise électrique avec les mains mouillées.
- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le câble mais saisissez toujours la fiche elle-même.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- N'utilisez jamais le câble d'alimentation comme poignée de transport.
- Maintenez l'appareil, la fiche de secteur et le câble éloignés de tout feu ou toute surface chaude.
- Posez le câble de telle manière à ce qu'il ne soit pas une source de trébuchement.
- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des arêtes coupantes.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur d'une pièce. Ne faites jamais fonctionner l'appareil dans des locaux humides ou sous la pluie.
- Ne rangez jamais l'appareil de manière à ce qu'il tombe dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique qui est tombé dans de l'eau. Dans un tel cas, débranchez immédiatement la fiche de secteur.
- Faites en sorte que les enfants n'introduisent aucun objet dans l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, que vous le nettoyez ou qu'une panne survient, arrêtez toujours l'appareil et débranchez la prise électrique.

AVERTISSEMENT!
Dangers pour les enfants et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple les personnes partiellement handicapées, les personnes âgées avec réduction des capacités physiques et mentales) ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance (par exemple les enfants plus âgés).

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou à carence en expérience et/ou en savoir, lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été formées à l'utilisation de l'appareil et qu'elles ont compris des dangers qu'il peut provoquer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de porté des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfant ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas cet appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent en s'étouffer en jouant avec celui-ci.

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!

Le générateur de vapeur et les récipients de cuisson sont brûlants pendant le fonctionnement!

- Ne touchez jamais à mains nues le générateur de vapeur et les récipients de cuisson pendant le fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Ne posez aucun chiffon ni aucune serviette sous l'appareil: Risque d'incendie!
- De la vapeur brûlante s'échappe des fentes du couvercle! Tenez vos mains et autre parties du corps éloignées de ces fentes et

assurez-vous de maintenir les objets facilement inflammables, tels que les rideaux et tentures, à bonne distance de sécurité.
- N'oubliez pas que de la vapeur brûlante peut également être évacuée une fois l'appareil éteint!

AVERTISSEMENT!
Risque d'ébouillantement!

Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur brûlante se dégage.

- Évitez tout contact avec la vapeur brûlante pendant que l'eau bout, lorsque vous rajoutez de l'eau dans le réservoir et quand le couvercle est ouvert.
- Ne basculez ni ne bougez jamais l'appareil pendant le fonctionnement, sinon de l'eau bouillante pourrait s'échapper.
- Coupez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche de secteur si le réservoir d'eau déborde pendant le fonctionnement ou si des flaques se forment sous l'appareil.
- Soulevez le couvercle toujours de telle manière à ce que la vapeur ne s'échappe pas dans votre direction.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant que l'eau bout.
- Ne faites pas déborder le réservoir d'eau sinon de l'eau bouillante pourrait éclabousser.

SIGNALISATION!
Risque de dommages matériels!

Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages sur l'appareil.

- Placez l'appareil sur une surface bien accessible, plate, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un plan de travail.
- De chaque côté de l'appareil il faut laisser au moins 20 cm, au-dessus de l'appareil, au moins 1 mètre, d'espace libre.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité de surfaces brûlantes (comme p. ex. des plaques de cuisson etc.).
- Le câble ne doit jamais entrer en contact avec des pièces brûlantes.

- N'exposez jamais l'appareil à une forte température (chauffage etc.) ou aux intempéries (pluie etc.).
- N'exposez pas l'appareil pendant une longue période à des températures inférieures à 0 °C. Des restes d'eau gelée peuvent endommager l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne versez que de l'eau potable propre, froide et aucun autre liquide ni aucun arôme dans le réservoir d'eau.
- Faites attention à ce que les revêtements des surfaces des meubles contiennent parfois des additifs chimiques qui peuvent attaquer les pieds en caoutchouc de l'appareil. Ce qui fait que des restes peuvent adhérer sur la surface du meuble. Pour cette raison, ne placez aucune plaque sensible à la chaleur et à l'eau sous l'appareil.
- Ne posez pas l'appareil sous des armoires de cuisine suspendues ou similaires. Elles pourraient être endommagées par la vapeur qui s'échappe.
- Ne plongez jamais la station de base pour la nettoyer, ne la mettez jamais dans un lave-vaisselle et n'utilisez aucun nettoyeur à pression pour la nettoyer. Sinon l'appareil pourrait être endommagé.
- Utilisez les récipients de cuisson, le bol de riz et le couvercle uniquement pour l'autocuiseur. Ne posez jamais les composants sur un four ni dans un four à micro-ondes. Ils pourraient sinon se déformer ou être endommagés d'une autre manière.
- Ne pas mettre dans le lave-vaisselle. Aucune des pièces de l'appareil ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- N'utilisez plus l'appareil lorsque les pièces en plastique de l'appareil présentent des fissures ou des cassures ou si elles se dont déformées après une surchauffe. Remplacez les pièces endommagées uniquement par des pièces de rechange d'origine.

AVERTISSEMENT!
Risque pour la santé!
Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages sur la santé.

– Lors de la première utilisation, après le détartrage et après une longue période sans utilisation, faites chauffer le récipient complètement rempli d'eau. Ensuite, jetez l'eau pour des raisons d'hygiène.

Première mise en service

Vérifier l'appareil et le contenu de la livraison

1. Vérifiez si la livraison est complète (**Fig. A**).
2. Sortez l'appareil de l'emballage et contrôlez si l'appareil ou les composants présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil. Veuillez vous adresser au fabricant à l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Nettoyage à fond

- Enlevez le matériel d'emballage et tous les films protecteurs.
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme ceci est décrit dans le chapitre Nettoyage.

AVERTISSEMENT!
Risque de court-circuit!
L'eau qui pénètre dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

– Ne plongez jamais la station de base dans l'eau.
– Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier.

AVERTISSEMENT!
Risque par erreur de manipulation!
Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages.

– Ne pas utiliser de détergents agressifs et abrasifs. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.
– Ne pas mettre dans le lave-vaisselle. Aucune des pièces de l'appareil ne peut être lavée en lave-vaisselle.

1. Débrancher la fiche de secteur 13.
2. Essuyer la station de base avec le réservoir d'eau 8 uniquement avec un chiffon légèrement humide et laver les autres pièces à fond avec un détergent doux. Ensuite, les sécher complètement.
3. **Avant la première utilisation avec des aliments, veuillez impérativement faire fonctionner l'autocuiseur 3 fois 30 minutes avec uniquement de l'eau, sans aliment. Ensuite, jetez à chaque fois l'eau résiduelle.**

Lieu de montage

- Posez l'appareil sur une surface solide, plate, insensible à l'eau et à la chaleur.
- Placez l'appareil de telle manière à ce qu'il ne bascule pas.
- Placez l'appareil de telle manière que la vapeur qui s'échappe puisse partir librement vers le haut.
- Ne placez pas l'appareil directement sur ou à côté d'une gazinière ou d'une cuisinière électrique ni d'autres sources de chaleur.
- Ne laissez jamais l'appareil dans des pièces à des températures en-dessous de 0 °C. Les restes de liquides peuvent geler et provoquer des dommages.

Utiliser l'appareil

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!
L'appareil, particulièrement le générateur de vapeur, la passoire, les récipients de cuisson et le couvercle deviennent brûlants pendant le fonctionnement!

– Pendant le fonctionnement, ne touchez pas à mains nues ni le générateur de vapeur 9, ni la passoire 7, ni les récipients de cuisson 2, 3, 4, 5 ni le couvercle 1. Utilisez des maniques.

AVERTISSEMENT!
Risque d'ébouillantement!
Pendant le fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe des ouvertures d'échappement de la vapeur du couvercle! Même sous le couvercle il peut sortir de la vapeur brûlante pendant le fonctionnement.

- Évitez tout contact avec le corps et la vapeur brûlante qui s'échappe!
- Soulevez le couvercle toujours de telle manière à ce que la vapeur ne s'échappe pas dans votre direction.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque la fiche de secteur est branchée!

Verser l'eau

AVERTISSEMENT!
Risque par erreur de manipulation!
Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages.

- Remplir le réservoir d'eau 8 au maximum jusqu'à la marque **MAX**.
- Ne versez que de l'eau potable froide, aucun autre liquide ni ingrédient dans le réservoir d'eau.

1. Versez au minimum 0,35 l , au maximum 1 l d'eau potable froide dans le réservoir d'eau 8 **(Fig. B)**.

Assembler l'appareil

1. Placer la passoire 7 sur le réservoir d'eau 8 **(Fig C)**.
2. Placer le récipient de cuisson 1 5 sur la passoire 7 **(Fig C)**.

SIGNALISATION!
Les récipients de cuisson ont différents diamètres. Veuillez toujours respecter le bon ordre et le bon positionnement des récipients de cuisson, sinon il n'est pas possible d'assurer un fonctionnement optimal **(Fig. D)**.

3. En présence de grandes quantités d'aliments ou d'aliments différents, placez en plus les récipients 2 4 et 3 2 **(Fig. D)**.
4. Utiliser le bol de cuisson du riz 3 uniquement dans les récipients de cuisson 1 ou 2 **(Fig. E)**.
5. Enfin, toujours mettre le couverclel 1.

Préparer les aliments et les verser

AVERTISSEMENT!
Risque de dommages matériels!
Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages sur l'appareil.

– Ne jamais utiliser d'ustensiles de cuisson en métal ou d'autres matériaux durs et coupants dans l'autocuiseur afin de ne pas endommager les composants en plastique. Utilisez des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Dans l'autocuiseur, ne jamais couper ni gratter avec des objets durs et coupants.

- Utiliser uniquement des légumes frais ou congelés. Ne pas verser d'aliments moisis.
- Laver à fond les légumes et le riz avant de les verser.
- Avant la cuisson, répartir ou découper les gros morceaux en plus petits. Les morceaux à cuire devront être si possible de la même taille.
- Verser toujours le riz dans le bol de cuisson du riz 3. Verser de l'eau jusqu'à ce que le riz soit recouvert (cependant, au maximum 0,75 l).
- Pour les quantités et les temps de cuissons des différents aliments, voir «Conseils de préparation».
- Assaisonner les aliments seulement à la fin de la cuisson.
- Ne pas surcharger les récipients de cuisson. Les ouvertures de vapeur ne doivent pas être bouchées pour que celle-ci puisse librement circuler.

Faire cuire

1. Brancher la fiche de secteur 13 à une prise secteur qui a été installée selon les règles en vigueur.
2. Bouton de réglage rotatif 11 sur le temps de cuisson souhaité **(Fig. F)** – le voyant lumineux de fonctionnement 12 s'allume et la minuterie intégrée se met en marche. À la fin de la cuisson, l'appareil s'arrête et un signal sonore de courte durée retentit.

SIGNALISATION!
Si l'eau s'est toute évaporée avant la fin du temps de cuisson réglé, le générateur devapeur s'arrête pour des raisons de sécurité. Mais la minuterie continue de tourner jusqu'à la fin du temps programmé. Pour cette raison, versez de l'eau par les ouvertures de remplissage dans les poignées de la passoire lorsque l'indicateur de niveaud'eau indique **MIN (Fig. G)**.

3. Retirez avec précaution de l'appareil les récipients de cuisson avec la passoire et ouvrez le couvercle également avec des maniques de telle manière que la vapeur brûlante ne s'échappe pas dans votre direction.
4. Débrancher la fiche de secteur 13.

SIGNALISATION!
Vous pouvez rallonger ou raccourcir à tout moment le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage rotatif dans le sens ou le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Interrompre la cuisson

1. Tourner le bouton de réglage rotatif 11 jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre – le voyant lumineux de fonctionnement 12 s'éteint, la minuterie s'arrête de fonctionner et un court signal sonore retentit.
2. Débrancher la fiche de secteur 13.

Rajouter de l'eau

AVERTISSEMENT!
Risque d'ébouillantement!
Pendant le fonctionnement, de la vapeur brûlante peut s'échapper des ouverturesservent à rajouter de l'eau!

- Pendant le fonctionnement, ne touchez pas les poignées de la passoire 7 avec les mains nues et ne passez pas les mains par dessus.
- Remplir le réservoir d'eau 8 au maximum jusqu'à la marque **MAX** sur l'indicateur de niveau d'eau 10.

Pour rajouter, si nécessaire, de l'eau pendant la cuisson :

1. Verser de l'eau dans un récipient (p. ex. un gobelet gradué).
2. Verser avec précaution de l'eau dans les ouvertures de remplissage 6 dans les poignées de la passoire 7.

Conseils de préparation

Riz:

1. Il existe différentes sortes de riz. Respectez les conseils de cuisson de chaque sorte de riz.
2. Versez le riz et l'eau en quantité égale dans le bol de cuisson du riz. Placez le couvercle et mettez l'autocuiseur en marche.
3. Pour chaque sorte de riz, vérifiez le temps de cuisson minimum pour que le riz soit uniformément cuit. Brassez le riz.
4. Lorsque vous vérifiez/brassez le riz, veillez à que l'eau de condensation ne goutte pas dans le bol de cuisson du riz. Ceci modifie la qualité et le goût du riz.
5. Après la cuisson à la vapeur, le riz peut être assaisonné avec du sel, du poivre ou du beurre.

Sortes de riz	**Ensemble dans le bol de cuisson du riz**		**Temps approximatif**
	Quantité de riz	**Eau**	**(minutes)**
Riz brun			
- Normal	1/2 tasse	1 tasse	42 – 45
- Mi-cuit (« Parboiled »)	1 tasse	1 ½ tasses	45 – 50
Mélange de riz longs grains et de riz sauvage			
- Normal	1 tasse	1 ½ tasses	56 – 58
- Riz à cuisson rapide	1 tasse	1 ¾ tasses	18 – 20
Riz instantané	1 tasse	1 ½ tasses	12 – 15
Riz blanc			
- Normal	1 tasse	1 ½ tasses	45 – 50
- Longs grains	1 tasse	1 2/3 tasses	50 – 55

Légumes/fruits:

1. Lavez les légumes à fond, découpez-les en bûchettes. Les nettoyer, éplucher ou hacher si nécessaire. Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros.
2. La quantité, la qualité, la fraîcheur et la taille/la régularité, la température des aliments congelés peuvent influencer sur le temps de cuisson. La quantité d'eau et le temps de cuisson sont variables, selon le résultat souhaité.
3. Les légumes congelés n'ont pas besoin d'être décongelés avant la cuisson à la vapeur.

Type de légumes/de fruits	Poids ou quantité	Temps approximatif (min)
Artichauts, entiers	4 artichauts entiers	30 – 32
Asperges, pointes	500 g	12 – 14
Haricots		
- Verts/jaunes	250 g	12 – 14
- Découpés ou entiers	500 g	20 – 22
- Haricots épais	500 g, décortiqués	12 – 13
Betterave rouge	500 g, découpée	25 – 28
Brocolis, têtes	500 g	20 – 22
Choux de Bruxelles	500 g	24 – 26
Chou blanc	500 g, découpée	16 – 18
Céleri	250 g, en tranches	14 – 16
Carottes	500 g, en tranches	18 – 20
Chou fleur, entier	500 g	20 – 22
Maïs en épi	3 à 5 épis	14 – 16
Aubergines	500 g	16 – 18
Champignons, entiers	500 g	10 – 12
Oignons	250 g, en fines tranches	12 – 14
Poivrons, entiers	jusqu'à 4 poivrons de taille moyenne (environ)	12 – 13
Pommes de terre	environ 500 g	30 – 32
Rutabaga	1 de taille moyenne coupé en dés	28 – 30
Épinards	250 g	14 – 16
Courge	500 g	16 – 18
Navets	500 g, en tranches	20 – 22
Légumes congelés	285 g	28 – 50
Pommes	500 g, en morceaux	10 – 15
Poires	500 g, en morceaux	10 – 15

Poisson et fruits de mer:

1. Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont valables pour du poisson et des fruits de mer frais, congelés et décongelés. Nettoyez et lavez les fruits de mer frais et le poisson avant de les cuire à la vapeur.
2. Presque tous les poissons et les fruits de mer sont rapidement cuits. Faites cuire de petites portions ou les quantités indiquées.
3. Les grandes et petites moules et les huîtres s'ouvrent à des moments différents. Vérifiez les coquilles pour éviter une surcuisson. Ne mangez en aucun cas des moules dont la coquille ne s'est pas ouverte après la cuisson afin d'éviter un éventuel empoisonnement!
4. Les filets de poisson peuvent aussi être cuits dans le bol de cuisson du riz.
5. Réglez les temps de cuisson correspondants.

Fruit de mer/Poisson	**Poids ou quantité**	**Temps approximatif (minutes)**
Grandes moules en coquilles	500 g	10 – 12
Crabes	250 g	20 – 22
Homard		
- Queue	2 – 4	16 – 18
- Découpé	500 à 600 g	18 – 20
Petites moules		
(fraîches en coquilles)	500 g	14 – 16
Huîtres (fraîches en coquilles)	1.500 g	18 – 20
Peignes (frais)	500 g	16 – 18
Crevettes		
- Moyennes entières	500 g	10 – 12
- Grosses/super grosses entières	500 g	16 – 18
Poisson		
- Entier	250 à 375 g	10 – 12
- Filet	500 g	10 – 12
- Steak	500 g, 2,5 cm d'épaisseur	16 – 18

Viande:

Sorte de viande	Poids ou quantité	Temps approximatif (minutes)
Bœuf		
- Morceaux	500 g	28 – 30
- Hamburger/boulettes	500 g	16 – 18
- Boulettes de viande hachée	500 g	22 – 24
Poulet		
- Morceaux/tranches	2 – 4	24 – 26
Mouton		
- Morceaux/tranches	500 g	26 – 28
Porc		
- Morceaux/tranches	500 g	26 – 28
Hot Dog/saucisses	500 g	14 – 18

Œufs:

Type	Quantité	Temps approximatif (minutes)
Avec coquille		
- Mollet	1 – 12	15 – 18
- Dur	1 – 12	19 – 22
Poché 1ère étape: Verser 2 tasses d'eau dans le bol de cuisson du riz; cuire à la vapeur pour chauffer l'eau. 2ème étape: Ouvrir l'œuf et verser le contenu dans le petit bol, placer ce bol dans le bol de cuisson du riz avec l'eau chaude jusqu'à ce que l'œuf soit poché.		7 – 8 7 – 8
Œufs brouillés Mélanger 6 œufs ensemble et les verser, avec 2 cuillères à soupe de lait, dans le bol de cuisson du riz. Assaisonner avec du sel et du poivre. Pendant les premières minutes du temps de cuisson, brasser les œufs.		20 – 22

Nettoyage

AVERTISSEMENT!
Risque de court-circuit!
L'eau qui pénètre dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais la station de base 8 dans l'eau.
- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs et abrasifs. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!
Le générateur de vapeur, la passoire, les récipients de cuisson et le couvercle deviennent brûlants pendant le fonctionnement!

- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir l'appareil **complètement**!

SIGNALISATION!
Risque par erreur de manipulation!
Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages.

- Nettoyez l'autocuiseur après chaque usage. Des restes d'aliment pourraient rester coller sur le fond du récipient de cuisson et boucher les ouvertures de passage de la vapeur.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs et abrasifs. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.
- Ne pas mettre dans le lave-vaisselle. Aucune des pièces de l'appareil ne peut être lavée en lave-vaisselle.

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté (tourner le bouton de réglage rotatif 11 jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
2. Débrancher la fiche de secteur 13.

3. Laisser refroidir complètement l'appareil.
4. Si nécessaire, jeter le reste d'eau du réservoir d'eau 8 et de la passoire 7.
5. Essuyer la station de base 8 avec le réservoir d'eau uniquement avec un chiffon légèrement humide et laver les autres pièces à fond avec un détergent doux. Ensuite, les sécher complètement.

Détartrer le réservoir d'eau et le générateur de vapeur

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure et d'irritation!
Lors du détartrage à chaud, des vapeurs toxiques se dégagent!

– Ne détartrez le réservoir d'eau 8 et le générateur de vapeur 9 **jamais** lorsqu'ils sont brûlants! Utilisez **exclusivement** des détartrants convenant au détartrage à froid!

• En fonction de la dureté de l'eau locale, il faut détartrer le temps en temps le réservoir d'eau 8 et le générateur de vapeur 9 avec un détartrant courant qui convient au détartrage à froid. Suivez les instructions du fabricant de détartrant.

Ranger l'appareil

SIGNALISATION!
Risque de dommages matériels!
L'humidité qui a pénétré dans le boîtier peut endommager l'appareil.

– Rangez toujours l'appareil dans un endroit propre, sec et hors gel, protégé contre les rayons directs du soleil et inaccessible pour les petits enfants. Ne posez aucun objet lourd et/ou dur sur l'appareil ou les composants!
– L'appareil et tous les composants doivent être entièrement secs avant le rangement!
– Ne pas plier le câble d'alimentation!

Données techniques

Type:	XJ-11102
Tension:	230 V ~ / 50 Hz
Puissance:	800 W
Catégorie de protection:	I
Poids:	ca. 1,9 kg
Dimensions (LxPxH):	ca. 355 x 230 x 350 mm
N° de référence:	38558

Déclaration de conformité

CE La déclaration de conformité CE peut être demandée à l'adresse figurant sur la carte de garantie (à la fin de cette notice).

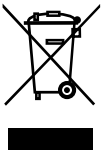
Élimination

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage en triant les matières. Jetez les cartons aux vieux papiers, les films, à la récupération de matières premières.

Élimination des appareils usagés

(Applicable dans l'Union Européenne et dans les autres pays européens avec des systèmes de collecte séparée des matières premières.)



Il est interdit de jeter les appareils usagés dans les ordures ménagères!

Si l'appareil pouvait une fois ne plus être utilisé, alors chaque consommateur **est contraint par la loi de remettre (séparés des ordures ménagères)** les appareils usagés, p. ex. à un centre de collecte de sa commune/de son quartier. Ceci permet d'assurer que les appareils usagés soient correctement recyclés et d'éviter les influences néfastes sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont pourvus du symbole ci-dessus.

BON DE GARANTIE

Adresses des points de SAV:	STR Garantie-Service Industriestraße 2 CH-8903 Birmensdorf
Hotline:	+41-44-737 08 70
Désignation du fabricant/de l'importateur:	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
Courriel:	str.garantieservice@gmail.com
Désignation du produit:	Autocuiseur
N° d'identification du fabricant/du produit:	XJ-11102
N° d'article:	38558
Période de promotion:	09/2014
Nom et siège social de l'entreprise :	ALDI SUISSE AG Niederstettenstrasse 3 CH-9536 Schwarzenbach SG

Explication de la défaillance constatée: .....

.....

.....

.....

Nom de l'acheteur: .....

Code postal/Ville: ..... Rue: .....

Tél./courriel: .....

Signature:

Conditions de garantie

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Cher client,

environ 95% des réclamations sont matheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installié expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces.
La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.
La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.
L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.
Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Sommario

Panoramica prodotto **4**
Utillizzo **5**
Dotazione/Legenda **58**
Codici QR **59**
Generalità **60**
Leggere e conservare le istruzioni 60
Legenda pittogrammi 61
GUIDA RAPIDA **62**
Sicurezza **64**
Impiego conforme alla destinazione 64
Norme di sicurezza 64
Prima messa in servizio **68**
Controllare l'apparecchio e la dotazione 68
Prima del primo utilizzo 68
Luogo di collocamento 69
Come usare l'apparecchio **70**
Riempire l'acqua 70
Assemblare l'apparecchio 71
Preparare e disporre gli alimenti nei cestelli 71
Cuocere a vapore 72
Interrompere la cottura 72
Rabboccare l'acqua 73
Come preparare gli alimenti **74**
Pulizia **78**
Disincrostare il recipiente dell'acqua e il generatore di vapore 79
Conservare l'apparecchio **79**
Dati tecnici **80**
Déclaration de conformité **80**
Smaltimento **80**
Smaltire l'imballaggio 80
Smaltire gli apparecchi dismessi 80
Garanzia **81**
Garanzia 81
Condizioni di garanzia 82

Dotazione/Legenda

1. Coperchio con fori di dispersione vapore
2. Cestello 3
3. Vaschetta per il riso
4. Cestello 2
5. Cestello 1
6. Fori di rabbocco acqua
7. Vassoio raccogligocce
8. Base con recipiente d'acqua
9. Generatore di vapore
10. Colonnina livello acqua
11. Manopola per impostare il tempo di cottura
12. Spia di funzionamento
13. Spina

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori, se cercate garanzie dei produttori o centri di assistenza o se desiderate vedere comodamente un video-tutorial – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR= Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.
Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Hofer.*

Il portale di assistenza Hofer

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Hofer all'indirizzo www.hofer-service.at.

* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

Generalità

Leggere e conservare le istruzioni

Le presenti istruzioni per l'uso si riferisce al presente apparecchio. Esse contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni all'apparecchio.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nella Comunità Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali!

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione dell'articolo, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Legenda pittogrammi

I seguenti pittogrammi sono riportati nelle istruzioni d'uso, sull'articolo e sull'imballaggio.

PERICOLO! Non osservando questa avvertenza, incombe un pericolo imminente, che comporta lesioni fisiche gravi e persino letali.

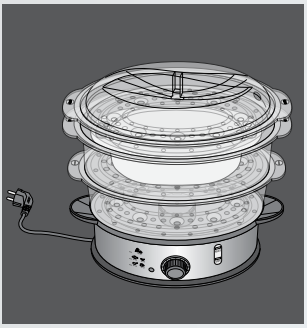
ATTENZIONE! Non osservando questa avvertenza, incombe eventualmente una situazione a rischio, che potrebbe causare lesioni fisiche gravi e persino letali.

CAUTELA! Non osservando questa avvertenza, incombe eventualmente una situazione a rischio, che potrebbe causare lesioni fisiche meno gravi o danni materiali.

NOTA! Le istruzioni contrassegnate con questo pittogramma forniscono ulteriori informazioni sull'assemblaggio o sul funzionamento.

GUIDA RAPIDA!

Sette semplici passi per cuocere correttamente a vapore:

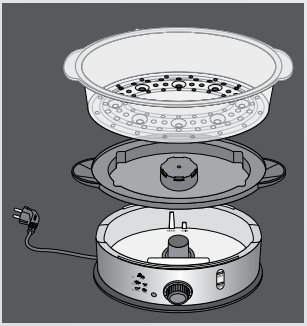


1. Pulire l'apparecchio

- Prima del primo uso e se l'apparecchio è rimasto fermo per un lungo periodo, occorre pulire accuratamente a mano ed asciugare il recipiente dell'acqua e i cestelli.
  Si rimanda anche al capitolo „Pulizia" delle presenti istruzioni.

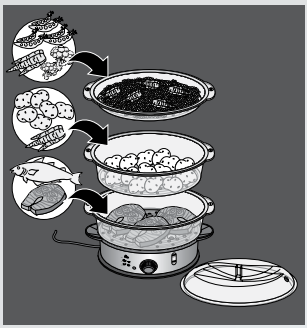
2. Riempire l'acqua

- Con un misurino, riempire acqua fresca del rubinetto fino e non oltre alla tacca **MAX** del recipiente.



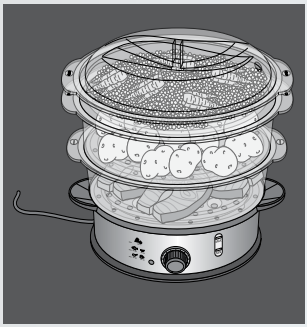
3. Assemblare l'apparecchio

- Adagiare il vassoio raccogligocce sulla base con pannello comandi.
- Scegliere il numero necessario di cestelli e preparare gli alimenti da cuocere a vapore.



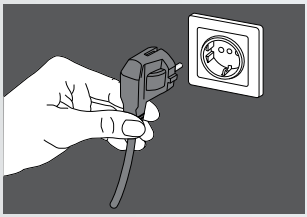
4. Disporre nei cestelli gli alimenti preparati

- Disporre negli appositi cestelli gli alimenti refrigerati o freschi, mondati e tagliati a tocchi.
- Gli alimenti di maggior pezzatura, con lunghi tempi di cottura, vanno disposti nel cestello inferiore.
- Per i tocchi di verdure è previsto il cestello centrale.
- Disporre infine gli ortaggi a foglia e delicati nel cestello superiore.



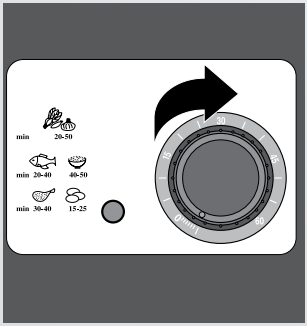
5. Impilare i cestelli

- Impilare i cestelli riempiti disponendoli sul vassoio raccogligocce. Considerare che i cestelli sono impilabili soltanto nel giusto ordine da 1 a 3. I numeri sono riportati sui manici.
- Infine coprire con il coperchio.



6. Infilare la spina

- Infilare la spina in una presa agevolmente accessibile.



7. Impostare la durata di cottura – Cuocere

- Con la manopola impostare la durata di cottura richiesta. Al contempo l'apparecchio si accende e s'illumina la spia di funzionamento.
- Alla fine del tempo di cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente, avvertendo con un segnale acustico, e si estingue la spia di funzionamento.
- Potete ora prelevare i cibi cotti.

Sicurezza

Impiego conforme alla destinazione

L'apparecchio è realizzato per la cuocere a vapore ortaggi, riso, pesce ed altri alimenti. L'articolo è destinato unicamente all'uso in ambito privato. Non è idoneo all'uso professionale, o all'aperto e nemmeno a bordo di veicoli o imbarcazioni in viaggio.

Utilizzare l'articolo soltanto come descritto nella presente guida. Qualsiasi altro impiego è considerato non conferme alla destinazione e può causare danni materiali e persino danni alle persone.

Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni insorti in seguito all'uso non conforme alla destinazione o scorretto.

Norme di sicurezza

ATTENZIONE!
Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'elevata tensione di rete può provocare scosse elettriche.

- Allacciare l'apparecchio solo se la tensione di rete della presa corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Allacciare l'apparecchio solo ad una presa agevolmente accessibile, in modo da poterlo separare subito dalla rete in caso di anomalie. La manopola non stacca l'apparecchio dalla rete!
- Non usare l'apparecchio se presenta danni visibili e se il cavo o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è deteriorato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo servizio assistenza, oppure da una persona parimenti qualificata.
- Non aprire il corpo, bensì affidare la riparazione a tecnici qualificati. A tal fine rivolgersi ad un'officina specializzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non conforme o uso scorretto, è esclusa qualsiasi rivendicazione di responsabilità e garanzia.
- Nei lavori di riparazione utilizzare solo le parti che corrispondono ai dati originali dell'apparecchio.
- Nel presente apparecchio sono installati componenti elettrici e meccanici, indispensabili per la protezione da fonti di pericolo.

- Non immergere in acqua o altri liquidi né la base né la spina.
- Non toccare mai la spina con le mani umide e tantomeno bagnate.
- Per sfilare la spina dalla presa, non tirare mai il cavo, bensì afferrare sempre la spina e sfilarla.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di controlla a distanza seperato.
- Non servirsi mai del cavo per reggere l'apparecchio.
- Tenere lontano l'apparecchio, la spina ed il cavo da fiamme libere e superfici roventi.
- Mettendo in posa il cavo assicurarsi che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di collegamento e non posarlo lungo spigoli appuntiti.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali al chiuso. Non mettere mai in funzione l'apparecchio in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non riporre mai l'apparecchio in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non afferrare mai un apparecchio elettrico caduto in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina.
- Assicurarsi che i bambini non introducano corpi estranei nell'apparecchio.
- Spegnere sempre l'apparecchio e sfilare la spina quando non lo usate, oppure per gli interventi di pulizia e se insorge un guasto.

ATTENZIONE!
Pericoli per i bambini e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali (intesi ad esempio disabili lievi, persone anziane con limitate capacità fisiche e mentali) o prive di esperienza e cognizioni (ad esempio i bambini più grandicelli).

- Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini maggiori di 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e/o cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite

sul modo sicuro di usare l'apparecchio, ed abbiano compreso gli eventuali pericoli.
- Pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini, a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni o non siano supervisionati.
- L'apparecchio e il suo cavo di collegamento vanno tenuti lontani da bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Supervisionare i bambini per essere sicuri che non giocano con l'apparecchio.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio mentre funziona.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare.

ATTENZIONE!
Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento, il generatore di vapore e i recipienti diventano cocenti!

- Durante il funzionamento, non toccare mai la vaporiera e i recipienti a mani nude. Servirsi di guanti da cucina o presine.
- Non disporre panni o salviette sotto l'apparecchio: pericolo d'incendio!
- Dalle feritoie sul coperchio scaturisce vapore cocente! Tenere mani e altri parti del corpo lontane dalle feritoie e assicurare una distanza di sicurezza sufficiente da tutti gli oggetti facilmente infiammabili come per esempio tende e tendaggi.
- Osservare che il vapore cocente può scaturire anche dopo aver spento l'apparecchio!

ATTENZIONE!
Pericolo d'ustioni!

Dall'apparecchio acceso scaturisce vapore cocente.

- Evitare il contatto con il vapore cocente durante la cottura, oppure quando si rabbocca il recipiente d'acqua e quando è aperto il coperchio.
- Non inclinare o smuovere mai l'apparecchio mentre funziona, altrimenti potrebbe scaturire acqua bollente.

- Spegnere immediatamente l'apparecchio e sfilare la spina se durante il funzionamento trabocca acqua dall'apposito recipiente o se sotto l'apparecchio si formano accumuli d'acqua.
- Sollevare il coperchio sempre in modo tale che il vapore non scaturisca nella vostra direzione.
- Non aprire il coperchio mentre l'acqua bolle.
- Non riempire eccessivamente il recipiente d'acqua, altrimenti si rischiano spruzzi d'acqua bollente.

NOTA!
Pericolo di danni materiali!
L'uso improprio può danneggiare l'apparecchio.

- Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro agevolmente accessibile, orizzontale, asciutto, resistente al calore e opportunamente stabile. Non collocare l'apparecchio sul bordo o spigolo del piano di lavoro.
- Su ciascun lato dell'apparecchio deve restare uno spazio libero di almeno 20 cm, e di almeno 1 m al di sopra dell'apparecchio.
- Non collocare mai l'apparecchio nelle vicinanze di superfici roventi o su di esse, ad es. piastre del fornello, stufe ecc.
- Evitare che il cavo di collegamento entri in contatto con parti cocenti.
- Non esporre mai l'apparecchio a temperature elevate (riscaldamento ecc.) o a fattori atmosferici (ad es. pioggia).
- Non esporre l'apparecchio per periodi prolungati a temperature inferiori a 0 °C. Eventuali residui d'acqua possono gelarsi e rovinare l'apparecchio.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio vuoto.
- Versare nell'apposito recipiente soltanto acqua corrente, fredda, e nessun altro genere di liquidi e nemmeno aromi.
- Osservare che il rivestimento di alcuni mobili contiene a volte additivi chimici capaci d'intaccare i piedini dell'apparecchio. Non è escluso in tale eventualità che la gomma dei piedini lasci dei residui sui mobili. Si consiglia pertanto di stendere sotto l'apparecchio una stuoina impermeabile e resistente al calore.
- Non collocare l'apparecchio sotto i pensili della cucina o simili arredi. Il vapore in dispersione verso l'alto può procurare danni.

- Per pulire l'apparecchio, si raccomanda di non immergere mai la base nell'acqua e di non metterlo nella lavastoviglie, e nemmeno utilizzare un pulitore a vapore. L'apparecchio rischia di rovinarsi.
- Usare i cestelli, la vaschetta per il riso e il coperchio unicamente per la cottura a vapore. Non mettere mai tali componenti su piastre, nel forno e nemmeno nel forno a microonde. Possono infatti deformarsi o rovinarsi.
- Non mettere nella lavastoviglie. Nessuna parte dell'apparecchio è idonea alla lavastoviglie.
- Non utilizzare più l'apparecchio se i suoi componenti di plastica sono screpolati o spaccati, o se si sono deformati in seguito al surriscaldamento. Sostituire i componenti danneggiati con gli appropriati ricambi originali.

ATTENZIONE!
Rischi per la salute!
L'uso improprio dell'apparecchio può nuocere alla salute.

- Al primo impiego e dopo che l'apparecchio non è stato usato per un lungo periodo o è stato trattato con il disincrostante, eseguire un ciclo a vuoto portando a bollore l'intero contenuto del serbatoio. Gettare poi l'acqua per motivi igienici.

Prima messa in servizio

Controllare l'apparecchio e la dotazione

1. Controllare se la fornitura è completa. **(Fig. A)**.
2. Spacchettare e controllare se l'apparecchio o i suoi componenti presentano danni. In tale eventualità non utilizzare l'apparecchio, bensì rivolgersi al produttore tramite il centro d'assistenza indicato sul tagliando di garanzia.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere il materiale d'imballaggio e tutte le pellicole.
- Al primo uso, lavare anzitutto ogni parte dell'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".

ATTENZIONE!
Pericolo di corto circuito!
L'acqua penetrata nel corpo può provocare un corto circuito.

- Non immergere mai la base nell'acqua.
- Badare che non penetri acqua nel corpo.

ATTENZIONE!
Pericolo per via del maneggio improprio!
Il maneggio improprio dell'apparecchio può provocare danneggiamenti.

- Non usare detergenti corrosivi e abrasivi. Tali prodotti possono aggredire le superfici.
- Non mettere nella lavastoviglie. Nessuna parte dell'apparecchio è idonea alla lavastoviglie.

1. Sfilare la spina 13.
2. Pulire la base con recipiente d'acqua 8 passando un panno leggermente umido e lavare invece a fondo le altre parti con un detersivo delicato. Asciugare quindi con cura.
3. **Prima d'impiegare la vaporiera per la prima cottura, farla assolutamente funzionare 3 volte per 30 minuti soltanto con l'acqua e senza alimenti, avendo cura di gettar via ogni volta l'acqua rimanente.**

Luogo di collocamento

- Collocare l'apparecchio su una superficie rigida, piana, resistente all'acqua e al calore.
- Posizionare l'apparecchio in modo che non possa cadere.
- Posizionare l'apparecchio in modo che il vapore fuoriuscente possa disperdersi verso l'alto.
- Non collocare l'apparecchio in immediata prossimità di un fornello a gas o elettrico o di un'altra fonte di calore.
- Non tenere mai l'apparecchio in locali con temperatura inferiore a 0 °C. I liquidi residuati potrebbero gelare e provocare danni.

Come usare l'apparecchio

ATTENZIONE!
Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento, l'apparecchio, soprattutto il generatore di vapore, il vassoio raccogligocce, i cestelli, e il coperchio diventano cocenti!

- Non toccare mai a mani nude il generatore di vapore 9, il vassoio raccogligocce 7, i cestelli 2, 3, 4, 5 e il coperchio 1 durante il funzionamento. Usare le presine.

ATTENZIONE!
Pericolo d'ustioni!
Dai fori di dispersione vapore sul coperchio scaturisce durante il funzionamento del vapore cocente! Anche sotto il coperchio può addensarsi del vapore cocente durante il funzionamento.

- Evitare qualsiasi contatto del corpo con il vapore cocente!
- Sollevare il coperchio sempre in modo tale che il vapore non scaturisca nella vostra direzione.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è infilata la spina!

Riempire l'acqua

ATTENZIONE!
Pericolo per via del maneggio improprio!
l maneggio improprio dell'apparecchio può comportare danneggiamenti.

- Riempire il recipiente d'acqua 8 non oltre la tacca del **MAX**.
- Versare nel recipiente soltanto acqua potabile nessun altro genere di liquidi o ingrediente.

1. Versare nel recipiente 8 almeno 0,35 l, al massimo 1 l d'acqua fredda potabile **(Fig. B)**.

Assemblare l'apparecchio

1. Adagiare il vassoio raccogligocce 7 sul recipiente d'acqua 8 **(Fig C)**.
2. Mettere il cestello 1 5 sul vassoio raccogligocce 7 **(Fig C)**.

NOTA!
I cestelli hanno diverso diametro. Badare sempre che siano impilati nel giusto ordine e in posizione salda, al fine di garantire un funzionamento ottimale **(Fig. D)**.

3. In caso di grandi quantità o di alimenti differenti, impilare anche i cestelli 2 4 e 3 2 **(Fig D)**.
4. Inserire la vaschetta per il riso 3 solo nel cestello 1 o 2 **(Fig. E)**.
5. In cima a tutto applicare sempre il coperchio 1.

Preparare e disporre gli alimenti nei cestelli

ATTENZIONE!
Pericolo di danni materiali!
L'uso improprio dell'apparecchio può danneggiarlo.

– Per non rovinare le parti di plastica della vaporiera, non rimestare mai nei cestelli usando mestolame in metallo o in altri materiali duri e appuntiti. Utilizzare invece mestolame in legno o in plastica resistente al calore. Non tagliare mai gli alimenti nella vaporiera, o fregare con arnesi duri e appuntiti.

- Utilizzare soltanto verdure fresche o congelate. Non introdurre alimenti avariati.
- Lavare accuratamente la verdura e il riso prima d'introdurli nell'apparecchio.
- Tagliare e tranciare i pezzi grandi in pezzi più piccoli prima di cuocerli. I tocchi da cuocere dovrebbero possibilmente avere la stessa pezzatura.
- Disporre il riso sempre nell'apposita vaschetta 3. Aggiungere acqua almeno quanto basta per coprire il riso (al max. però 0,75 l).
- Al riguardo delle quantità e tempi di cottura dei diversi alimenti, v. "Come preparare gli alimenti".
- Condire gli alimenti solo dopo la cottura.
- Non riempire eccessivamente i cestelli. Assicurarsi che non si tappino i fori di passaggio vapore, affinché il vapore possa circolare senza ostruzioni.

Cuocere a vapore

1. Infilare la spina 13 in una presa installata a norma.
2. Posizionare la manopola 11 sul tempo di cottura richiesto **(Fig. F)** – si accende la spia di funzionamento 12 e il timer integrato inizia a ticchettare. Trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio si spegne e risuona un breve cicalino.

NOTA!
Per motivi di sicurezza, il generatore di vapore si disinserisce se l'acqua è già evaporata prima ancora che finisca il tempo di cottura. Il timer resta comunque in funzione sino alla fine. Rabboccare dunque dell'acqua attraverso i fori sui manici del vassoio raccogligocce, se la colonnina del livello acqua indica **MIN (Fig. G)**.

3. Munendosi di presine, togliere con cautela i cestelli dall'apparecchio e aprire il coperchio, sempre con una presina, in modo tale da non venire investiti dal vapore.
4. Sfilare la spina 13.

NOTA!
Potete prolungare o abbreviare il tempo di cottura ruotando la manopola in senso orario o antiorario.

Interrompere la cottura

1. Ruotare la manopola 11 fino all'arresto in senso antiorario – si estingue la spia di funzionamento 12, il timer smette di ticchettare e viene emesso un breve cicalino.
2. Sfilare la spina 13.

Rabboccare l'acqua

ATTENZIONE!
Pericolo d'ustioni!
Durante il funzionamento, dai fori di rabbocco acqua può scaturire del vapore cocente!

- Durante il funzionamento, non toccare a mani nude i manici del vassoio raccogligocce 7 e non posare le mani nude sopra il vassoio.
- Riempire il recipiente d'acqua 8 non oltre la tacca del **MAX** sulla colonnina del livello acqua 10.

Per rabboccare acqua in caso di bisogno durante la cottura:

1. Versare l'acqua in un contenitore (ad es. misurino).
2. Travasare con cautela l'acqua del contenitore in uno dei fori di rabbocco 6 previsti sui manici del vassoio raccogligocce 7.

Come preparare gli alimenti

Riso:

1. Esistono tante varietà di riso. Attenersi alle specifiche esigenze di cottura.
2. Versare nell'apposita vaschetta la quantità di riso e d'acqua accuratamente misurata. Mettere il coperchio e accendere la vaporiera.
3. Allo scadere del tempo minimo indicato per la varietà usata, controllare se il riso è cotto uniformemente. Mescolare il riso.
4. Quando controllate o mescolate il riso, fate attenzione che non sgoccioli della condensa nella
vaschetta. Altera infatti la qualità e il sapore del riso.
5. Dopo la cottura a vapore si può condire il riso con sale, pepe o burro.

Varietà di riso	**Versare insieme nella vaschetta**		**Tempo (circa, in minuti)**
	Quantità riso	**Acqua**	
Riso marrone			
- normale	1/2 tazza	1 tazza	42 – 45
- semi cotto ("parboiled")	1 tazza	1 tazza e 1/2	45 – 50
Misto di riso a chicchi lunghi e riso selvatico			
- normale	1 tazza	1 tazza e 1/2	56 – 58
- a cottura rapida	1 tazza	1 tazza e 3/4	18 – 20
Riso istantaneo	1 tazza	1 tazza e 1/2	12 – 15
Riso bianco			
- normale	1 tazza	1 tazza e 1/2	45 – 50
- a chicchi lunghi	1 tazza	1 tazza e 2/3	50 – 55

Frutta/verdura:

1. Pulire accuratamente gli ortaggi, eliminare i torsoli. Mondare, sbucciare o tritare come occorre. I tocchi di minor dimensione sono cotti più in fretta dei grandi.
2. La quantità, qualità, freschezza e grandezza / uniformità della pezzatura, nonché la temperatura dei cibi congelati possono condizionare il tempo di cottura. La quantità d'acqua e il tempo di cottura sono variabili, a seconda del risultato voluto.
3. In caso di verdura congelata, non va scongelata prima di cuocerla a vapore.

Tipi di frutta/verdura	Peso o pezzi	Tempo (circa, in minuti)
Carciofi, interi	4 pezzi interi	30 – 32
Asparagi, punte	500 g	12 – 14
Fagioli		
- fagiolini verdi / gialli	250 g	12 – 14
- interi o tagliati	500 g	20 – 22
- fagioli	500 g, sbucciati	12 – 13
Barbabietola rossa	500 g, tagliata	25 – 28
Broccoli, cime	500 g	20 – 22
Cavolfiore	500 g	24 – 26
Cavolo cappuccio bianco	500 g, tagliato	16 – 18
Sedano rapa	250 g, a fette	14 – 16
Carote	500 g, a rondelle	18 – 20
Cavolfiore, intero	500 g	20 – 22
Granturco a pannocchia	3 – 5 pannocchie	14 – 16
Melanzane	500 g	16 – 18
Champignon, interi	500 g	10 – 12
Cipolle	250 g, a rondelle fini	12 – 14
Peperoni, interi	fino a 4 di media grand. (circa)	12 – 13
Patate	circa 500 g	30 – 32
Navone	1 di media grand., a dadi	28 – 30
Spinaci	250 g	14 – 16
Zucca	500 g	16 – 18
Bietole	500 g, a fette	20 – 22
Verdura congelata	285 g	28 – 50
Mele	500 g, a tocchi	10 – 15
Pere	500 g, a tocchi	10 – 15

Pesce e frutti di mare:

1. I tempi di cottura a vapore indicati nella seguente tabelle valgono soltanto per pesce e frutti di mare freschi, congelati e scongelati. Prima di cuocerli, pulire e mondare i frutti di mare freschi e il pesce.
2. Quasi tutte le varietà di pesce e frutti di mare richiedono solo brevi tempi di cottura. Mettere a cuocere al vapore piccole porzioni oppure le pezzature indicate.
3. Le vongole grandi e piccole, e le ostriche, si aprono in diversi momenti. Controllare quindi i gusci, per evitare che cuociano troppo a lungo. Per il pericolo d'intossicazione, si raccomanda assolutamente di non ingerire le vongole con guscio ancora chiuso a fine cottura!
4. Si può cuocere il filetto di pesce anche nella vaschetta per il riso.
5. Impostare i rispettivi tempi di cottura.

Frutti di mare/pesce	**Peso o pezzi**	**Tempo (circa, in minuti)**
Grandi vongole con guscio	500 g	10 – 12
Scampi	250 g	20 – 22
Astice		
- coda di astice	2 – 4	16 – 18
- a tranci	500-600 g	18 – 20
Piccole vongole		
(fresche con guscio)	500 g	14 – 16
Ostriche (fresche nel guscio)	1.500 g	18 – 20
Vongole canestrello (fresche)	500 g	16 – 18
Gamberi		
- di media grandezza con corazza	500 g	10 – 12
- grandi o gamberoni con corazza	500 g	16 – 18
Pesce		
- intero	250 – 375 g	10 – 12
- filetto	500 g	10 – 12
- bistecca	500 g, spessore 2,5 cm	16 – 18

Carne:

Varietà di carne	Peso o pezzi	Tempo (circa, in minuti)
Manzo		
- tagli	500 g	28 – 30
- hamburger/polpette pressate	500 g	16 – 18
- polpette	500 g	22 – 24
Pollo		
- tagli/fettine	2 – 4	24 – 26
Agnello		
- tagli/fettine	500 g	26 – 28
Maiale		
- tagli/fettine	500 g	26 – 28
Hot dog/wurstel	500 g	14 – 18

Uova:

Varietà	Quantità	Tempo (circa, in minuti)
Nel guscio		
- alla cocque	1 – 12	15 – 18
- sode	1 – 12	19 – 22
In camicia 1º passo: versare 2 tazze d'acqua nella vaschetta per il riso; erogare vapore, per scaldare l'acqua. 2º passo: rompere il guscio e versare l'uovo intero in un piccola ciotola, disporre quindi la ciotola nella vaschetta per il riso contenente l'acqua calda, finché l'albume non coagula.		7 – 8 7 – 8
Strapazzate sbattere 6 uova crude e versarle quindi con 2 cucchiai di latte nella vaschetta per il riso. Salare e pepare. Durante i primi minuti di cottura, mescolare con un cucchiaio di legno.		20 – 22

Pulizia

ATTENZIONE!
Pericolo di corto circuito!
L'acqua penetrata nel corpo può provocare un corto circuito.

- Non immergere mai la base 8 nell'acqua.
- Badare che non penetri acqua nel corpo.
- Non usare detergenti corrosivi e abrasivi. Tali prodotti possono aggredire le superfici.

ATTENZIONE!
Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento, il generatore di vapore, il vassoio raccogligocce,i cestelli e il coperchio diventano cocenti!

- Prima di pulire l'apparecchio, attendere che si sia **completamente** raffreddato!

NOTA!
Pericolo per via del maneggio improprio!
Il maneggio improprio può dell'apparecchio può comportare danneggiamenti.

- Pulire la vaporiera dopo ogni uso. In caso contrario i residui degli alimenti cotti potrebbero appiccicarsi sul fondo dei cestelli e otturare i fori di passaggio vapore.
- Non usare detergenti corrosivi e abrasivi. Tali prodotti possono aggredire le superfici.
- Non mettere nella lavastoviglie. Nessuna parte dell'apparecchio è idonea alla lavastoviglie.

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento (ruotare la manopola 11 fino all'arresto in senso antiorario).
2. Sfilare la spina 13.
3. Far raffreddare completamente l'apparecchio.

4. Se presenti, svuotare i residui d'acqua dal recipiente acqua 8 e dal vassoio raccogligocce 7.
5. Pulire la base con recipiente d'acqua 8 passando un panno leggermente umido e lavare invece a fondo le altre parti con un detersivo delicato. Asciugare quindi con cura.

Disincrostare il recipiente dell'acqua e il generatore di vapore

ATTENZIONE!
Pericolo di lesioni e ustioni!
Disincrostando a caldo possono formarsi esalazioni tossiche!

– Non disincrostare **mai** il recipiente d'acqua 8 e il generatore di vapore 9 se sono caldi! Utilizzare **unicamente** i prodotti idonei alla disincrostazione a freddo!

• A seconda della durezza d'acqua presente in sito, si deve disincrostare di tanto in tanto il recipiente d'acqua 8 e il generatore di vapore 9 usando un prodotto comunemente reperibile, idoneo alla disincrostazione a freddo. Per usare a norma il disincrostante, osservare le istruzioni del produttore.

Conservare l'apparecchio

NOTA!
Pericolo di danni materiali!
Infiltrazioni di umidità possono danneggiare l'apparecchio.

– Conservare l'apparecchio in un luogo pulito, asciutto e non soggetto al pericolo di ruggine, dove sarà protetto dai raggi del sole e lontano dalla portata dei bambini. Non posare oggetti pesanti e / o duri sull'apparecchio o sui suoi componenti!
– L'apparecchio e tutti i suoi componenti devono essere completamente asciutti prima di riporli via!
– Non piegare il cavo!

Dati tecnici

Modello:	XJ-11102
Tensione di alimentazione:	230 V ~ / 50 Hz
Potenza:	800 W
Classe isolamento:	I
Peso:	ca. 1,9 kg
Dimensioni:	ca. 355 x 230 x 350 mm
Cod. art.:	38558

Déclaration de conformité

CE Richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

Smaltimento

Smaltire l'imballaggio

Smaltire separatamente le parti d'imballaggio: conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltire gli apparecchi dismessi

(norma applicabile nell'Unione Europea e in altri Stati europei con sistema di raccolta rifiuti differenziata)

Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!

Alla fine di vita del presente apparecchio, l'utente **è obbligato per legge a non smaltirlo nei rifiuti domestici**, bensì a conferirlo alla raccolta differenziata presso un'isola ecologica del suo Comune o quartiere. Si evitano così impatti negativi sull'ambiente, garantendo al contempo il corretto recupero delle apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse..

Garanzia

Indirizzo(i) assistenza:	STR Garantie-Service Industriestraße 2 CH-8903 Birmensdorf
Numero verde:	+41-44-737 08 70
Denominazione produttore/importatore:	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
e-mail:	str.garantieservice@gmail.com
Denominazione prodotto:	Vaporiera
Numero identificativo prodotto/produttore:	XJ-11102
Numero articolo:	38558
Periodo azione:	09/2014
Azienda e sede del rivenditore:	ALDI SUISSE AG Niederstettenstrasse 3 CH-9536 Schwarzenbach SG

Descrizione del difetto: .....

....

.....

Nome dell'acquirente: .....

CAP/Città: .....

Indirizzo: .....

Tel./e-mail: .....

Firma:

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Gentile cliente,

il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

Tartalom

Árrekintes **4**
Használata **5**
A csomag tartalma/a készülék részei **84**
QR kódok **85**
Általános tudnivalók **86**
Olvassa el és őrizze meg az útmutatót 86
Jelmagyarázat 87
GYORS ÚTMUTATÓ **88**
Biztonság **90**
Rendeltetésszerű használat 90
Biztonságtechnikai tudnivalók 90
Első használatba vétel **95**
A készülék és a csomag tartalmának ellenőrzése 95
Az első használat előtt 95
Felállítási hely 96
A készülék használata **96**
Feltöltés vízzel 96
A készülék összeszerelése 97
Előkészítés párolláshoz és megtöltés 97
Párolás 98
A párolási folyamat megszakítása 98
Víz utántöltése 99
Elkészítési útmutató **100**
Tisztítás **104**
A víztartály és a gőzölő vízkőmentesítése 105
A készülék tárolása **105**
Műszaki adatok **106**
Megfelelőségi nyilatkozat **106**
Hulladékkezelés **106**
A csomagolóanyag hulladékkezelése 106
Az üzemen kívül helyezett készülékek hulladékként történő kezelése 106
Garancia **107**
JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ 107
Garancia-feltételek 108

A csomag tartalma/a készülék részei

1. Fedél gőzkieresztő nyílásokkal
2. 3-as párolóedény
3. Rizs pároló tál
4. 2-es párolóedény
5. 1-es párolóedény
6. Töltőnyílás víz utántöltésére
7. Csepptálca
8. Alapgép víztartállyal
9. Gőzölő
10. Vízszintjelző
11. Forgatható gomb a párolási idő beállításához
12. Működést jelző lámpa
13. Hálózati csatlakozó

QR kódokkal gyorsan és egyszerűen célba érni

Függetlenül attól, hogy termékinformációkra, cserealkatrészekre vagy tartozékokra van szüksége, vagy a gyártói garanciát vagy a szervizhelyszínek listáját szeretné megtekinteni vagy csak egy videó útmutatót nézne meg – QR kódunkkal mindezt könnyen megteheti.

Mi az a QR kód?

A QR (Quick Response – Gyors) kódok olyan grafikus kódok, amelyek egy okostelefon kamerával beolvashatók és amelyek pl. egy internet oldalra irányítják vagy elérhetőség adatokat tartalmaznak.

Előnyei: Nem kell begépelni az internet oldal URL webcímét vagy az elérhetőség adatokat!

Hogyan működik?

A QR kódok használatához olyan okostelefon szükséges, amely rendelkezik QR kód olvasóval és internetkapcsolattal is*.
A QR kód olvasót rendszerint ingyen letöltheti okostelefonja alkalmazásboltjából.

Próbálja ki most

Olvassa be okostelefonjával a következő QR kódot és tudjon meg többet a megvásárolt Hofer termékről*.

A Hofer-szerviz oldala

Minden itt megadott információ elérhető a Hofer-szerviz oldaláról is; amelyet a következő weboldalról érhet el: www.hofer-service.at.

* A QR kód olvasó használata során az internetkapcsolatért a szolgáltatójával fennálló szerződés szerint fizetnie kell.

Általános tudnivalók

Olvassa el és őrizze meg az útmutatót

A használati útmutató a készülékhez tartozik. Fontos tudnivalókat tartalmaz a beüzemeléssel és a kezeléssel kapcsolatban.

A készülék használata előtt olvassa el alaposan a használati útmutatót, különösen a biztonsági utasításokat. A használati útmutató figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekhez vagy a készülék károsodásához vezethet.

A használati útmutató az európai unióban érvényes szabványok és szabályok alapján készült. Vegye figyelembe az adott országban érvényes irányelveket és törvényeket!

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, feltétlenül adja vele együtt a használati útmutatót is.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban, a készüléken és a csomagoláson a következő ikonok használatosak.

VESZÉLY! A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása esetén súlyos testi sérülést vagy akár halált okozó közvetlen veszély fenyeget.

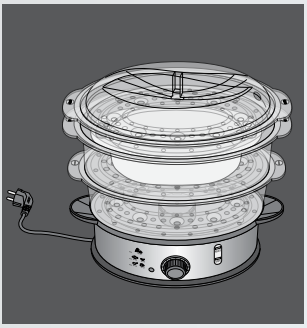
FIGYELMEZTETÉS! A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása esetén olyan potenciális veszély fenyeget, amely súlyos testi sérülést, sőt halált okozhat.

VIGYÁZAT! A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása esetén olyan potenciális veszély fenyeget, amely könnyű testi sérülést vagy dologi károkat okozhat..

TUDNIVALÓ! Ezek a tudnivalók összeszereléshez vagy üzemeltetéshez nyújtanak hasznos kiegészítő információkat.

Gyors útmutató!

A sikeres párolás hét egyszerű lépésben:

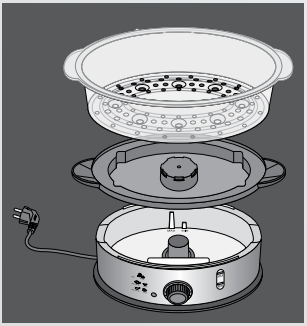


1. A készülék tisztítása

- Az első használat előtt és abban az esetben, ha hosszabb ideig nem használta a készüléket, a víztartályt és a párolóedényt kézzel alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani.
  Lásd még a „Tisztítás” oldalon.

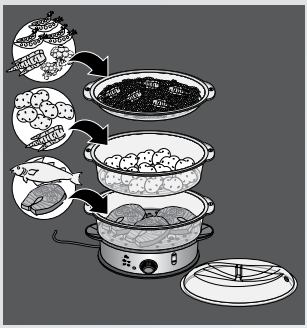
2. Felöltés vízzel

- A víztartályt töltse fel friss, hideg ivóvízzel legfeljebb a **MAX** jelölésig.



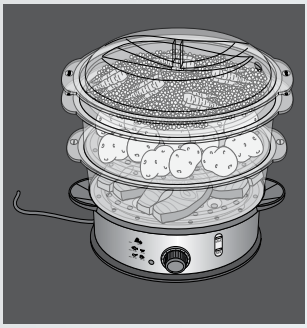
3. A készülék összeszerelése

- Helyezze a csepptálcát az alapgépre.
- Válassza ki a szükséges számú párolóedényt és készítse elő a párolnivalókat.



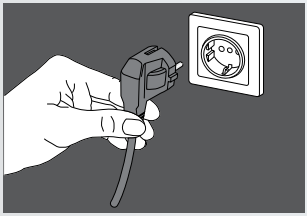
4. Az előkészített párolnivaló behelyezése

- Helyezze a párolóedényekbe a fagyasztott vagy friss, megtisztított és felaprított párolnivalót.
- A hosszabb idejű párolást igénylő nagy daraboknak az alsó párolóedényben a helyük.
- Az apróbb zöldségfajtákat a középsőbe helyezze.
- A zsenge leveles zöldségeket a legfelső edénybe helyezze.



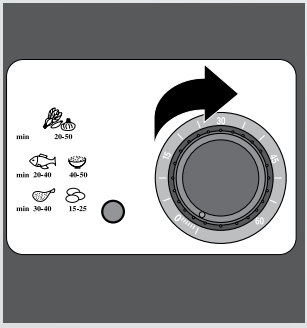
5. A párolóedények sorrendje

- Helyezze el a megrakott párolóedényeket egymás fölé a csepptálcán. Ne feledje, hogy az 1., 2. és 3. edény csak a megfelelő sorrendben illeszthetők össze. A számok a fogantyúkon találhatók.
- Végül helyezze fel a fedelet.



6. Hálózatra csatlakoztatás

- A csatlakozódugónak könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzatot válasszon.



7. Párolási idő beállítása és párolás

- A forgatható szabályozó gombbal állítsa be a szükséges párolási időt. A készülék ezzel egyidejűleg bekapcsol és világítani kezd a működést jelző lámpa.
- A párolási idő letelte után a készülék automatikusan kikapcsolódik. Figyelmeztető hangot ad ki és kialszik a működést jelző lámpa.
- Ekkor ki lehet venni a megpárolt ételeket.

Biztonság

Rendeltetésszerű használat

A készülék zöldségek, rizs, hal stb. gőzön történő párolására szolgál. A termék kizárólag otthoni használatra készült. Üzletszerű, szabadban történő, valamint mozgó járműveken és hajókon történő használatra nem alkalmas.

A terméket kizárólag a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően használja. Minden más felhasználás rendeltetésellenesnek minősül és dologi, sőt személyi sérüléseket okozhat.

A gyártó vagy a forgalmazó a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért felelősséget nem vállal.

Biztonságtechnikai tudnivalók

FIGYELMEZTETÉS!
Áramütés veszélye!

A hibás elektromos csatlakoztatás, ill. a túl magas hálózati feszültség áramütéshez vezethet.

- Csak akkor csatlakoztassa a készüléket, ha a csatlakozóaljzatban a hálózati feszültség megfelel a típustáblán megadott értékeknek.
- A készüléket csak jól hozzáférhető csatlakozóaljzatba csatlakoztassa, hogy hiba esetén gyorsan le tudja választani a hálózatról. A forgógomb még nem választja le a készüléket a hálózatról!
- Ne működtesse a készüléket, ha azon sérüléseket lát, vagy a hálózati kábel, ill. a hálózati csatlakozó meghibásodott.
- Ha a készülék hálózati csatlakozókábele sérült, azt a gyártóval, vevőszolgálatával vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.
- Ne nyissa fel a készülékházat, hanem hagyja szakemberre a javítást. Forduljon szervizhez / szakműhelyhez. A garanciális és jótállási igények önhatalmúan végrehajtott javítások, szakszerűtlen csatlakoztatás vagy hibás kezelés esetén nem érvényesíthetők.

- A javításokhoz csak olyan alkatrészek használhatók, amelyek megfelelnek az eredeti készülékadatoknak.
- A készülékben olyan elektromos és mechanikus alkatrészek vannak, amelyek elengedhetetlenek a veszélyforrások elleni védelem érdekében.
- A készüléket tilos külső időzítős kalcsolóóráról vagy önálló távvezérlőrendszerről üzemeltetni.
- Ne merítse vízbe, folyadékba magát a készüléket, sem a hálózati kábelt és dugót.
- Soha ne fogja meg nedves kézzel a csatlakozó dugót.
- A hálózati csatlakozóaljzatból történő kihúzáskor soha ne a kábelt, hanem mindig a csatlakozódugót fogja meg.
- Soha ne a csatlakozókábelnél fogva szállítsa a készüléket.
- A készüléket, a hálózati csatlakozót és a hálózati kábelt tartsa távol nyílt lángtól és forró felületektől.
- Úgy vezesse a kábelt, hogy abban senki ne botolhasson meg.
- Ne törje meg a csatlakozókábelt és ne vezesse éles szegélyek felett.
- A készüléket csak száraz beltéri helyiségekben használja. Soha ne használja nedves helyen vagy esőben.
- Soha ne tegye olyan helyre a készüléket, ahonnan az mosogató- vagy mosdókagylóba eshet.
- Soha ne érintsen meg elektromos készüléket, ha az vízbe esett. Ilyen esetben azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne dughassanak semmit a készülékbe.
- Amikor a készüléket nem használja, tisztításkor vagy üzemzavar esetén mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaszoló aljzatból.

FIGYELMEZTETÉS!
Veszélyek gyermekekre és a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyekre (például részben rokkant, vagy idősebb emberek, akik nincsenek fizikai és szellemi képességeik teljes birtokában) vagy tapasztalat és tudás híján (például nagyobb gyerekek) fenyegető veszélyek.

- A készüléket csak akkor használhatják gyerekek (8 éves kortól) és olyan személyek, akik nincsenek fizikai, érzékszervi vagy mentális képességeik teljes birtokában, illetve akik híján vannak a szükséges tapasztalatnak és tudásnak, ha felügyeletet kapnak vagy a készülék biztonságos használatát elmagyarázták nekik és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A termék tisztítását és állagmegóvását gyerek nem végezheti, kivéve ha a gyerek 8 éves, vagy annál idősebb és a művelet során felügyelik.
- A készüléket és a vezetékét a 8 évesnél fiatalabb gyerektől távol kell tartani.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Felügyelje a gyerekeket, hogy biztos lehessen abban, hogy nem játszanak a készülékkel.
- Üzem közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne engedje, hogy a gyerekek a csomagolófóliával játszanak. Játék közben belegabalyodhatnak és megfulladhatnak.

FIGYELMEZTETÉS!
Égési sérülés!
A gőztermelő rész és a párolóedények működés közben felforrósodnak!

- A gőztermelő részt és a párolóedényeket működés közben soha ne érintse meg puszta kézzel. Használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát.
- Ne helyezzen szalvétát vagy konyharuhát a készülék alá: Tűzveszély!
- A fedél gőzkiengedő furatain a használat közben forró gőz távozik!
- A használat közben a fedél alatt is forró gőz gyűlik össze.

FIGYELMEZTETÉS!
Forrázásveszély!
A készülék használat közben forró gőzt bocsát ki.

- A főzési folyamat és a víztartály újratöltése idején, valamint ha a készülék fedele nyitva van, kerüljön mindennemű érintkezést a forró gőzzel.
- Üzem közben soha ne billentse meg és ne mozgassa a készüléket, mert kifolyhat a forró víz.
- Azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót, ha üzem közben a víztartály túlcsordul vagy a készülék alatt víz gyülemlik fel.
- A fedelet mindig úgy emelje fel, hogy a gőz az ellenkező irányba juthasson csak ki.
- Ne nyissa fel a fedelet a víz forrása közben.
- Ne töltse teljesen tele a víztartályt, mert a forró víz esetleg kifröccsenhet.

TUDNIVALÓ!
Dologi károk kialakulásának veszélye!
A szakszerűtlen kezelés kárt tehet a készülékben.

- A készüléket jól hozzáférhető, egyenes, száraz, hőálló és kellően stabil munkalapra állítsa. Ne helyezze a készüléket a munkalap peremére vagy szélére.
- A készülék minden oldalán maradjon legalább 20 cm-es, a készülék felett pedig legalább 1 m-es szabad tér.
- Soha ne helyezze a készüléket forró felületre (pl. főzőlap stb.) vagy annak közelébe.
- A hálózati kábel nem érhet forró részekhez.
- A készüléket soha ne tegye ki magas hőmérsékletnek (fűtőtest stb.) vagy az időjárás viszontagságainak (eső stb.).
- Ne tegye ki a készüléket hosszabb ideig 0 °C alatti hőmérsékletnek. A készülékben maradt fagyott víz kárt tesz a készülékben.
- A készüléket soha ne használja töltetlen állapotban.
- A víztartályba csak friss, hideg ivóvizet töltsön, más folyadékot és aromaanyagokat ne.

- Ne feledje, hogy a bútorok felületének bevonó anyagaiban található kémiai anyagok megtámadhatják a készülék gumilábait. Így a bútorfelületen nyomot hagyhat. Helyezzen ezért a készülék alá hő- és vízálló alátétet.
- Ne állítsa a készüléket konyhai faliszekrények és hasonlók alá. A kilépő gőz károsíthatja ezeket.
- Soha ne merítse az alapgépet tisztításkor a vízbe, ne tegye a mosogatógépbe és ne tisztítsa gőztisztítóval. Különben károsodhat a készülék.
- A párolótartályt, a rizstálat és a fedelet kizárólag a párolókészülékhez használja. A részeit soha ne helyezze sütőbe vagy mikrohullámú sütőbe. Egyébként deformálódhatnak vagy más kárt szenvedhetnek.
- Ne tegye a mosogatógépbe. A készülék egyetlen része sem tisztítható mosogatógéppel.
- Ne használja tovább a készüléket, ha a műanyag alkatrészein repedések vannak vagy túlhevülés miatt deformálódtak. A sérült darabokat csak megfelelő eredeti alkatrészekkel cserélje le.

FIGYELMEZTETÉS!
Egészségügyi kockázat!

A készülék szakszerűtlen használata egészségkárosodást okozhat.

- Első használatkor, vízkőmentesítés után és ha hosszabb ideig nem használta forralja fel a teljes vízmennyiséget. Ezután higiéniai okokból öntse ki ezt a vizet.

Első használatba vétel

A készülék és a csomag tartalmának ellenőrzése

1. Ellenőrizze, hogy teljes-e a csomag. **(A. ábra)**.
2. A készüléket a csomagolásból kivéve ellenőrizze, hogy nem látható-e rajta vagy valamely tartozékán sérülés. Ha van sérülés, ne használja a készüléket. Forduljon a gyártóhoz a jótállási jegyen megadott szervizcímen.

Az első használat előtt

- Távolítsa el a csomagolóanyagot és az összes védőfóliát.
- Tisztítsa meg a készülék minden részét az első használat előtt a Tisztítás című részben leírtak szerint.

FIGYELMEZTETÉS!
Rövidzárlat veszélye!
A burkolat alá került víz rövidzárlatot okozhat.

- Soha ne merítse vízbe az alapgépet.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a külső burkolat alá.

FIGYELMEZTETÉS!
Hibás kezelés okozta veszély!
A készülék szakszerűtlen kezelése sérülést okozhat.

- Ne használjon maró vagy dörzsölő hatású tisztítószert. Ezek ugyanis károsíthatják a felületet.
- Ne tegye a mosogatógépbe. A készülék egyetlen része sem tisztítható mosogatógéppel.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót 13.
2. Az alapgépet és a víztartályt 8 csak enyhén nedves kendővel törölje le, az egyéb alkatrészeket pedig alaposan mossa el enyhén mosószeres vízben. Ezután mindent alaposan szárítson meg.
3. **A párolókészüléket az első élelmiszerrel való használat előtt 3 x 30 percig csak vízzel, élelmiszer nélkül kell üzemeltetni. A felesleges vizet minden esetben öntse ki.**

Felállítási hely

- A készüléket szilárd, egyenes, víz- és hőálló felületen helyezze el.
- A készüléket úgy állítsa fel, hogy ne borulhasson fel.
- A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a kilépő vízgőznek felfelé szabad útja legyen.
- A készüléket ne tegye közvetlenül gáz- vagy elektromos tűzhelyre, ill. egyéb hőforrásra vagy azok közelébe.
- Ne hagyja a készüléket 0 °C alatti helyiségekben. A benne maradt folyadék ugyanis megfagyhat, és károsíthatja a készüléket.

A készülék használata

FIGYELMEZTETÉS!
Égési sérülés veszélye!

A készülék, különösen a gőzölő, a csepptálca, a párolóedények és afedél üzem közben felforrósodik!

– Üzem közben soha ne érjen puszta kézzel a gőzölőhöz 9, a csepptálcához 7, a párolóedényekhez 2, 3, 4, 5 és a fedélhez 1. Használjon edényfogó ruhát.

FIGYELMEZTETÉS!
Forrázásveszély!

Üzem közben forró gőz távozik a fedél gőzkieresztő nyílásain át! A fedél alól is távozhat forró gőz működés közben.

– Kerüljön mindenféle testi érintkezést a forró, távozó gőzzel!
– A fedelet mindig úgy emelje fel, hogy a gőz az ellenkező irányba juthasson csak ki.
– A készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül, ha a hálózati dugó csatlakoztatva van!

Feltöltés vízzel

FIGYELMEZTETÉS!
Hibás használat okozta veszély!
A készülék szakszerűtlen használata sérülést okozhat.

- A víztartályt 8 legfeljebb a **MAX** jelölésig szabad tölteni.
- A víztartályba csak hideg ivóvizet töltsön, más folyadékot és összetevőket ne.

1. Legalább 0,35 l , de legfeljebb 1 l hideg ivóvizet töltsön a víztartályba 8 **(B. ábra)**.

A készülék összeszerelése

1. Helyezze a csepptálcát 7 a víztartályra 8 **(C. ábra)**.
2. Az 1-es párolóedényt 5 helyezze a csepptálcára 7 **(C. ábra)**.

TUDNIVALÓ!
A párolóedények átmérője különböző. Mindig ügyeljen a párolóedények megfelelő sorrendjére és pontos illeszkedésére, mert az optimális működés csak így szavatolt **(D. ábra)**.

3. Nagyobb mennyiségnél vagy különféle párolnivalóknál helyezze fel a 2-es 4 és 3-as 2 párolóedényt is **(D. ábra)**.
4. A rizstálat 3 csak az 1-es vagy 2-es párolóedényben használja **(E. ábra)**.
5. Legfelülre mindig a fedél 1 kerüljön.

Előkészítés pároláshoz és megtöltés

FIGYELMEZTETÉS!
Dologi károk kialakulásának veszélye!
A készülék szakszerűtlen használata kárt tehet a készülékben.

– Soha ne használjon a párolókészülékben fém főzőeszközöket vagy más kemény, éles fémtárgyat, mert megsérülhetnek a műanyag alkatrészek. Fa vagy hőálló műanyag főzőeszközöket használjon. Soha ne vágjon a párolókészülékben és ne karcolja meg kemény, éles tárggyal.

- Csak friss vagy fagyasztott zöldséget használjon. Ne tegyen romlott élelmiszert a készülékbe.
- A zöldséget és a rizst alaposan mossa meg, mielőtt a készülékbe helyezi.
- A nagyobb darabokat vágja kisebbekre vagy aprítsa fel. A párolandó részek lehetőleg egyforma méretűek legyenek.
- A rizst mindig a rizspároló tálba 3 helyezze. Legalább annyi vizet adjon hozzá, hogy a rizst ellepje (legfeljebb azonban 0,75 l-t).
- A különböző ételekre a mennyiségeket és párolási időket lásd az „Elkészítési útmutató".
- Az ételeket csak a párolás végén fűszerezze.
- A párolóedényeket ne tegye teljesen tele. A gőznyílásokat nem szabad elzárni, hogy a gőz szabadon keringhessen.

Párolás

1. A hálózati csatlakozódugót 13 előírásszerűen szerelt aljzatba csatlakoztassa.
2. Állítsa be a forgógombbal 11 a szükséges párolási időt **(F. ábra)** – a működést jelző lámpa 12 világítani, a beépített időmérő ketyegni kezd. A párolás befejeződésekor a készülék lekapcsol és egy rövid csengőhangot hallat.

TUDNIVALÓ!
Ha a víz már a beállított idő előtt elpárolgott, akkor a gőzölő biztonsági okokból lekapcsol. Az óra ennek ellenére tovább jár a beállított ideig. Pótolja a vizet a csepptálca fogantyúin levő töltőnyílásokon keresztül, ha a vízszintjelző a **MIN** szinten áll **(G. ábra)**.

3. Edényfogó ruhával óvatosan vegye le a párolóedényeket a készülékről és szintén edényfogó ruhával nyissa fel a fedelet úgy, hogy a gőz csak az ellenkező irányba távozhasson.
4. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót 13.

TUDNIVALÓ!

A párolási időt bármikor megnövelheti vagy csökkentheti a forgógomb óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányba történő elforgatásával.

A párolási folyamat megszakítása

1. A forgógombot 11 forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba ütközésig – a működést jelző lámpa 12 kialszik, az óra ketyegése abbamarad és rövid csengőhang hallatszik.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót 13.

Víz utántöltése

FIGYELMEZTETÉS!
Forrázásveszély!

A víz utántöltésére szolgáló nyílásokból működés közben gőz távozhat!

- Működés közben puszta kézzel soha ne érintse meg a csepptálca 7 fogantyúit és ne nyúljon át felettük.
- A víztartályt 8 legfeljebb a vízszintjelző 10 **MAX** jelöléséig töltse fel.

A párolási folyamat közben szükség esetén víz utántöltése:

1. Töltsön vizet egy edénybe (pl. mérőpohárba).
2. Az edényből óvatosan töltse át a vizet a csepptálca 7 fogantyúin levő egyik töltőnyílásba 6.

Elkészítési útmutató

Rizs:

1. Különféle rizsfajták léteznek. Mindegyik fajtára vonatkozóan tartsa be a főzési javaslatokat.
2. Adja a pontosan kimért rizst és vizet a rizspároló tálba. Helyezze rá a fedelet és kapcsolja be a párolókészüléket.
3. Ellenőrizze a típusonként megadott minimális időben, hogy a rizs egyenletesen megpuhult-e. Keverje meg a rizst.
4. A rizs ellenőrzésekor, megkeverésekor ügyeljen, hogy ne cseppenjen kondenzvíz a rizspároló tálba. Ez ugyanis nem tenne jót a rizs minőségének és ízének.
5. Párolás után a rizs ízesíthető sóval, borssal vagy vajjal.

Rizsfajta	**Rizspároló tálban együtt**		**Becsült idő**
	Rizsmennyiség	**Víz**	**(perc)**
Barna rizs			
- Normál	1/2 csésze	1 csésze	42 – 45
- Előfőzött („Parboiled”)	1 csésze	1½ csésze	45 – 50
Hosszúszemű és vadrizs keveréke			
- Normál	1 csésze	1½ csésze	56 – 58
- Gyorsrizs	1 csésze	1¾ csésze	18 – 20
Instant rizs	1 csésze	1½ csésze	12 – 15
Fehér rizs			
- Normál	1 csésze	1½ csésze	45 – 50
- Hosszúszemű	1 csésze	1 2/3 csésze	50 – 55

Zöldség/gyümölcs:

1. Mossa meg alaposan a zöldséget, a szárát vágja le. Szükség szerint tisztítsa, hámozza és aprítsa fel. A kis darabok gyorsabban megpárolódnak, mint a nagyok.
2. A párolási időt befolyásolja a mennyiség, a minőség, a frissesség, a méret / egységesség és a mélyfagyasztott ételek hőmérséklete is. A vízmennyiség és a főzési idő az elérni kívánt eredménytől függően változtatható.
3. A mélyfagyasztott zöldségféléket nem kell párolás előtt felengedni.

Zöldség/gyümölcsféle	Súly vagy darabszám	Becsült idő (perc)
Articsóka, egész	4 egész darab	30 – 32
Spárga, hegy	500 g	12 – 14
Bab		
- Zöldbab/veteménybab	250 g	12 – 14
- Vágott vagy egész	500 g	20 – 22
- Nagyszemű bab	500 g, fejtett	12 – 13
Cékla	500 g, szeletelt	25 – 28
Brokkoli, rózsa	500 g	20 – 22
Kelbimbó	500 g	24 – 26
Fehér fejes káposzta	500 g, szeletelt	16 – 18
Zeller	250 g, szeletelve	14 – 16
Sárgarépa	500 g, szeletelve	18 – 20
Karfiol, egész	500 g	20 – 22
Kukorica, csöves	3 – 5 cső	14 – 16
Padlizsán	500 g	16 – 18
Gomba, egész	500 g	10 – 12
Hagyma	250 g, vékonyra szeletelve	12 – 14
Paprika, egész	4 középnagy (kb.)	12 – 13
Burgonya	kb. 500 g	30 – 32
Karórépa	1 középnagy, felkockázva	28 – 30
Spenót	250 g	14 – 16
Tök	500 g	16 – 18
Répa	500 g, szeletelve	20 – 22
Fagyasztott zöldség	285 g	28 – 50
Alma	500 g, darabokra vágva	10 – 15
Körte	500 g, darabokra vágva	10 – 15

Hal és a tenger gyümölcsei:

1. A táblázatban megadott értékek csak friss, fagyasztott és felolvasztott tenger gyümölcseire és halakra vonatkoznak. Párolás előtt tisztítsa meg a friss tenger gyümölcseit és a halat.
2. Szinte minden hal és tenger gyümölcse nagyon hamar elkészül. Pároljon kis adagokat vagy a megadott mennyiséget.
3. A nagy és kisebb kagylók és osztrigák különböző idő alatt nyílnak ki. A túlfőzés elkerülése érdekében ellenőrizze a héjakat. A párolás végére sem kinyíló kagylókat semmi esetre se fogyassza el, nehogy halmérgezést szenvedjen!
4. Halfilét a rizspároló tálban is párolhat.
5. Megfelelő párolási időt állítson be.

Tenger gyümölcsei, hal	**Súly vagy darabszám**	**Becsült idő (perc)**
Nagy kagyló héjában	500 g	10 – 12
Rák	250 g	20 – 22
Homár		
- Farok	2 – 4	16 – 18
- Aprítva	500-600 g	18 – 20
Kis kagyló		
(frissen héjában)	500 g	14 – 16
Osztriga (frissen héjában)	1.500 g	18 – 20
Fésűkagylók (friss)	500 g	16 – 18
Garnéla		
- Középnagy héjában	500 g	10 – 12
- Nagy/nagyon nagy héjában	500 g	16 – 18
Hal		
- Egész	250 – 375 g	10 – 12
- Filé	500 g	10 – 12
- Hússzelet	500 g, 2,5 cm vastag	16 – 18

Hús:

Húsfajta	Súly vagy darabszám	Becsült idő (perc)
Marha		
- Darabok	500 g	28 – 30
- Hamburger/frikadella	500 g	16 – 18
- Fasírtgolyók	500 g	22 – 24
Csirke		
- Darabok/szeletek	2 – 4	24 – 26
Bárány		
- Darabok/szeletek	500 g	26 – 28
Sertés		
- Darabok/szeletek	500 g	26 – 28
Hot dog/virsli	500 g	14 – 18

Tojás:

Fajta	Darabszám	Becsült idő (perc)
Egészben		
- Lágy	1 – 12	15 – 18
- Lemény	1 – 12	19 – 22
Buggyantott		
1. lépés:		7 – 8
Adjon 2 csésze vizet a rizspároló tálba; párolva melegítse fel a vizet.		
2. lépés:		7 – 8
A tojást törje fel és tartalmát tegye egy kis tálba, a tálat a forró vizes rizspároló tálba állítva készítse el a buggyantott tojást.		
Rántotta		
Az elkevert 6 tojást 2 evőkanál tejjel adja a rizspároló tálba. Sózza, borsozza. A főzés első perceiben keverje meg a tojást.		20 – 22

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!
Rövidzárlat veszélye!
A burkolat alá került víz rövidzárlatot okozhat.

- Soha ne merítse vízbe az alapgépet 8.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a külső burkolat alá.
- Ne használjon maró vagy dörzsölő hatású tisztítószert. Ezek ugyanis károsíthatják a felületet.

FIGYELMEZTETÉS!
Égési sérülés veszélye!
A gőzölő, a csepptálca, a párolóedények és a fedél üzem közben felforrósodik!

- Minden tisztítás előtt hagyja **teljesen** lehűlni a készüléket!

TUDNIVALÓ!
Hibás kezelés okozta veszély!
A készülék szakszerűtlen használata sérülést okozhat.

- A párolókészüléket minden használat után tisztítsa meg. A párolnivaló élelmiszerek maradékai rászáradhatnak a párolóedény aljára, és eltömíthetik a gőzáteresztő nyílásokat.
- Ne használjon maró vagy dörzsölő hatású tisztítószert. Ezek ugyanis károsíthatják a felületet.
- Ne tegye a mosogatógépbe. A készülék egyetlen része sem tisztítható mosogatógéppel.

1. Ellenőrizze, hogy a készülék valóban ki legyen kapcsolva (forgókapcsoló 11 elforgatása óramutatóval járásával ellentétesen ütközésig).
2. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót 13.
3. Hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
4. A víztartályból 8 és a csepptálcából 7 öntse ki az esetlegesen bennük maradt vizet.
5. Az alapgépet a víztartállyal 8 csak enyhén nedves kendővel törölje le, az egyéb alkatrészeket pedig alaposan mossa el enyhén mosószeres vízben. Ezután mindent alaposan szárítson meg.

A víztartály és a gőzölő vízkőmentesítése

FIGYELMEZTETÉS!
Sérülés és maró anyag okozta sérülés veszélye!
Forró állapotban végzett vízkőmentesítéskor mérgező gázok keletkezhetnek!

– **Soha** ne vízkőmentesítse a víztartályt 8 és a gőzölőt 9, amikor forrók! **Kizárólag** olyan vízkőmentesítő szereket használjon, amelyekkel hideg állapotban is lehet vízkövet oldani!

• A helyi vízkeménységtől függően időről időre távolítsa el a vízkövet a víztartályból 8 és a gőzölőből 9 valamilyen hidegen ható kereskedelemben kapható vízkőoldóval. Kövesse a vízkőoldó gyártójának utasításait.

A készülék tárolása

TUDNIVALÓ!
Dologi károk kialakulásának veszélye!
A burkolat alá bejutó nedvesség a készüléket károsítja.

– A készüléket mindig tiszta, száraz, fagymentes helyen tárolja, ahol közvetlen napfény nem érheti és kisgyermekek nem férhetnek hozzá. A készülékre, annak részeire nehéz vagy kemény tárgyakat ne helyezzen!
– A készüléket és annak minden részét elpakolás előtt mindig teljesen szárítsa meg!
– A hálózati csatlakozókábelt ne törje meg!

Műszaki adatok

Típus:	XJ-11102
Feszültség:	230 V ~ / 50 Hz
Teljesítmény:	800 W
Védelmi osztály:	I
Súly:	ca. 1,9 kg
Méretek (széles x mély x magas):	ca. 355 x 230 x 350 mm
Cikk szám:	38558

Megfelelőségi nyilatkozat

CE Az EU megfelelőségi tanúsítványa a Jótállási jegyen (ennek az útmutatónak a végén található) feltüntetett címen szerezhető be.

Hulladékkezelés

A csomagolóanyag hulladékkezelése

A csomagolást válogassa szét. A papírt, kartont és fóliát a szelektív hulladékgyűjtőkbe tegye.

Az üzemen kívül helyezett készülékek hulladékként történő kezelése

(Az Európai Unión belül alkalmazandó, ill. azokban az európai országokban, ahol van szelektív hulladékgyűjtés.)

Az üzemen kívül helyezett készülék nem kerülhet a háztartási hulladékba!

Amennyiben a készülék használhatatlanná válik, a **törvény előírásai szerint minden felhasználó köteles azt a háztartási hulladéktól elkülöníteni**, és le kell adnia a legközelebbi gyűjtőállomáson. Így biztosítható a kidobott készülékek szakszerű újrahasznosítása, és elkerülhetők a környezetkárosító hatások. Ezért vannak ellátva az elektromos készülékek a fenti jelöléssel.

JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Aldi Magyarország Élelmiszer Bt. Mészárosok útja 2, 2051 Biatorbágy	A gyártó cégneve, címe és email címe: PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38, 4600 Wels, Austria
A szerviz neve, címe és telefonszáma: Aldi - SERVICE - Englmayer Englmayer Kft. Frau Zsófia Molnár Tormasret u 10, HU-2051 Biatorbagy Tel. 0036 23530-873 e-mail: z.molnar@hu.englmayer.net hétfőtől péntekig 9- 13 óra	A termék megnevezése: Párolókészülék
A termék típusa: XJ-11102	Gyártási szám: 38558
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Termékjelölés: 09/2014
A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A javításra átvétel időpontja:
A hiba oka:	A javítás módja:
A fogyasztónak történő visszaadás időpontja:	A javítási idő következtében a jótállás új határideje:
A szerviz neve és címe:	Kelt, aláírás, bélyegző:

Vevő neve: .....

Irányítószám/Város: ..... Utca:.....

Tel.szám/e-mail cím: .....

Aláírás:

Garancia-feltételek

A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén történt vásárlás napjától számított 3 év.

A vásárlás tényének és a vásárlás időpontjának bizonyítására, kérjük őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet.

A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a fogyasztó részére történő átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettségvállalás érvényességét.

Tisztelt Vásárlónk!

A reklamációk kb. 95%-a sajnos kezelési hibára vezethető vissza; ezek minden további nélkül elháríthatók, ha Ön telefonon, e-mailben vagy fax útján külön az Ön számára létesített szervizünkkel kapcsolatba lép.

Kérjük ezért, hogy mielőtt beküldené készülékét vagy visszavinné a boltba, vegye igénybe forródrót szolgálatunkat. Itt anélkül, hogy ki kellene mozdulnia, segítséget nyújtunk Önnek.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem korlátozza. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó ill. harmadik személy által esetlegesen tárolt adatokért vagy beállításokért.

A fenti szerviz címen a jótállási idő lejártát követően is lehetőséget biztosítunk a hibás termék kijavítására. A jótállási idő lejártát követő javítások költsége azonban a fogyasztót terheli, amelyről részére minden esetben kellő időben előzetes tájékoztatást nyújtunk.

Ha a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza, a terméket a vásárlást követő három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén kicseréljük. Amennyiben a hibás terméket már nem tartjuk készleten, úgy a teljes vételárat visszatérítjük.

A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrészek kerülhetnek beépítésre.

A jótállási igény bejelentése

A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti. A jótállási igény érvényesítése céljából a fogyasztó üzleteinkkel vagy közvetlenül a jelen jótállási tájékoztatón feltüntetett szervizzel léphet kapcsolatba.

A fogyasztó a hiba felfedezése után a körülmények által lehetővé tett legrövidebb időn belül köteles kifogását a kötelezettel közölni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt kifogást kellő időben közöltnek kell tekinteni. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős. Nem számít bele a jótállás elévülési idejébe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni.

A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A rögzített bekötésű, illetve a tíz kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

A jótállási felelősség kizárása

A jótállási kötelezettség nem áll fenn, ha a forgalmazó vagy a kijelölt szerviz bizonyítja, hogy a hiba rendeltetésellenes használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elemi kár vagy egyéb, a vásárlást követően keletkezett okból következett be. A rendeltetésellenes használat elkerülése céljából a termékhez magyar nyelvű vásárlói tájékoztatót mellékelünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be, mert a leírtaktól eltérő használat ill. helytelen kezelés miatt bekövetkezett hiba esetén a termékért jótállást nem tudunk vállalni.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok

(1) Hibás teljesítés esetén a fogyasztó

a) elsősorban - választása szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatott termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és a jótállási jog teljesítésével a fogyasztónak okozott kényelmetlenséget;

b) ha a fogyasztónak sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a kötelezett a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a (2) bekezdésben írt feltételekkel nem tud eleget tenni - választása szerint - megfelelő árleszállítást igényelhet, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

(2) A kijavítást vagy kicserélést - a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni.

(3) Ha a kötelezett a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja.

Eljárás vita esetén

A jótállásra kötelezett a jótállás időtartama alatt a felelősség alól csak akkor mentesül, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett. A kötelezett a fogyasztó kifogásáról jegyzőkönyvet köteles felvenni, ennek másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legalább három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. További vita esetén a fogyasztó a helyi Békéltető Testülethez, valamint a hatáskörrel és illetékességgel rendelkező bírósághoz fordulhat.

Hofer

Da bin ich mir sicher.

Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da: | Forgalmazó:

Bestpoint GmbH

Negrellistraße 38
A-4600 Wels
Austria

Email: vhumer@psm.co.at

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

+43-7242-55947-630 **www.bestpoint.at**

Typ/Type/Modello/ Típus: **XJ-11102**

Artikel-Nr./N° réf./Cod. art./Cikk szám: **38558**

09/2014

3 JAHRE GARANTIE